

# BORÁSZATI-SZÓTÁR.

BETŰRENDEN

KELLŐ MAGYARÁZATTAL ELLÁTVÁ

IRTA

**GYŰRKY ANTAL.**

---

P E S T.

EMICH GUSZTÁV, MAGY. AKAD. NYOMDÁSZ.

1861.



## ELŐSZÓ.

---

Ezen szótár közrebocsájtása által, a borászati irodalomban, egy régen érzett hiányt kívánok pótolni, miáltal egyszersmint, nyelvünk tisztázásához is egy szerény anyagot vélek nyújthatni.

Úgy hiszem, jó szolgálatot teszek ezáltal különösen borászainknak, kik az újabb időben szorgalmasan olvassák a szakmunkákat, s kik gyakran tapasztalták: miként seholse fordul elő annyi tájszó vagy ismeretlen kifejezés mint a borászatban, mi eddig az olvasott czikkek értelmét felette nehezítette.

Lehetnek ezen szótárnak, még hiányai, mert egészen kielegitőt, — minden útmutató nél-

kül — írni nehéz. De könnyű lesz másnak, — kivált az enyimnél avatottabb tollal, — ennek nyomán egy tökéletest szerkeszteni.

A borászatban előforduló minden műszót iparkodtam felvenni és helyes értelmére — tekintve nyelvünk szabályait, — visszavezetni s megmagyarázni. A szőlőfajok közül azonban több kimaradt, miután ezek tökéletes leírása még most lehetetlen; mert eddig hazánkban nem volt alkalom minden szőlőfajt egy csoportba feltalálni, s így azokat osztályozni, azok azonosságát összehasonlítások által felfedezni, s a többféle elnevezéseket egybevonni sat.

Erős meggyőződése, hogy most már midőn a m. gazdasági egylet szőlőültetményeiben erre is tér nyíl, derék szaktudósunk Dr. Entz Ferencz barátom, a nevezett szőlők felügyelője fogja e nehéz feladatot megoldani.

S z e r z ő.



## A.

**Abrones.** Némely vidéken hibásan **Abrincs-**, **Abrics-** s **Abrecs-**nek nevezik. Rendes borászok hordaikat vasabronccsal szokták ellátni, azonban fából készült abroncsok is használtatnak. A legjobb vasabroncsok az úgynevezett stájer vasból készültek; melyek vékonyak és hajlékonyak, minfogva nem oly könnyen pattannak el mint a kemény vasból készült vastag abroncsok. A faabroncsok között leg-erősebbek a fiatal nyírfából készültek, kisebb hordókra azonban rakotya s mogyorófából is jó abroncsot nyerhetni.

**Abronesolni,** annyit tesz mint hordóra abroncsot felverni.

**Abroneshajtó-**nak azon eszközöket nevezik, melyekkel az abroncs a hordókra szorittatik, milyen többféle van, u. m. a) vasabroncsoláshoz szükséges egy éleskalapács, melynek egyik része vékonyra van

lapositva, mely fele az abronconson járkörül, midőn azt egy más súlyosabb pörölylyel folyvást üti az abroncsoló. b) A faabroncsot egy félláb hosszú s egy végén laposra faragot fadarabbak szorítják a hor-dóra, ezen faabroncsajtót is vas- vagy fapörölylyel verik. c) Vendég abroncsot, mely csavarral van el-látva egy a csavarra illő kulccsal szorítják meg (lásd Vendég-abroncs) e kulcsot szinte abroncsajtó-nak nevezik.

**Abroncsszög**, a vaskereskedésekben készen árul-tatik, melynek egy fele gombos. Miután az abroncs két végét hidegen kell kilyukajtani, (nehogy az izaj-tás következtében, a vas megkeményedjék s így tö-rékenyé váljék) legczélszerűbb ily gombos szögek-vel vinni véghez az összefoglalást.

**Ágas**, a szőlőkbe itt-ott levert ágasfák, melyekre a karókat szokták kisedés után felrakni, hogy télen által a földön heveréstől s így a rothadástól megovas-sanak.

**Ábrahám** badacsonyhoz közel eső falu, hol a ba-dacsonyi borhoz hasonló jeles bor terem.

**Ágris**, Magyarát szomszédságában fekvő jó bort termő hely.

**Almás**, kettő van egyik Magyarát mellett, másik Neszmély, mellett mindkét falu borairól ismeretes.

**Alvincz**, erdély egyik kitünőbb bortermő helye fekszik a Maros jobb partján.

**Agyagföld**, hazánkban több szőlőhegyen ismeretes. Színre nézve leginkább sárga és vörös, de más földnemekkel vegyítve a főszinnek több változása fordul elő. Természetére nézve az agyagföld igen kötött, nehéz mivélésű, hideg, a vizet nehezen veszi magába, de nehezen is bocsjátja el. Szőlő csak úgy diszlik benne jól, ha kevés mészhomok s korhanyával van keverve.

**Akna**, a hordó szája, vagyis azon lyuk, mely a hordó egyik dongója közepén van fúrva, a bor beöntése s feltöltögetése végett.

**Aknatágító**, egy furó forma eszköz, melylyel az akna részint kitágíttatik megnagyobbíttatik, részint pedig a használt hordókon a mennyire az aknalyuk rendes gömbölyűségét elvesztette, szép gömbölyűre kerekítetik, hogy az akóna tökéletesen beleilleszthető legyen. Ezen eszköznek úgy kell készítenie, hogy a donga széleiről leszedett forgácsot egészen magába szedje és egy cseppet se engedjen abból a hordóba hullni.

**Akona**, az aknába illő hordó dugó, többnyire hárs és tölgyfából készül. Csak fiatal sűrű fából készül alkalmas, a topoly- és fűszfa akonák nem czélszerűk, mivel táglyukacsain sok bor elgőzölög.

**Ajtó**, a nagyobb hordók egyik fenekébe lévő kis tábla, mely többnyire csavarral, néha egy faékkal van kifesztve és leginkább a hordó mosásának könnyítéséül szolgál, midőn kinyitni szokás.

**Akó**, a hordók ürmértéke, melyre nézve hazánk több vidékén nevezetes eltérés uralkodik. Egy magyar akóba 64 magyar itcze van. Egy felső vidéki magyar akót 72 itczével, sopronyi akót 84 m. itczével, nagy-martonyi akót 100 m. itczével számítanak. Egy osztrák akó pedig 80 osztrák itczét vagy 40 pintet tesz. Érmelléken cseber kifejezéssel élnek, mely kétféle öreg vagy nagy cseber és kis cseber. Egy nagy cseberre 100 magyar vagy  $126\frac{1}{4}$  osztrák itczét, egy kis cseberre pedig 50 m. vagyis  $63\frac{1}{8}$  osztrák itczét számítanak. Erdélybe kupával s vederrel mérik a bort. Egy kupa tesz 2 magyar itczét, egy m. akóba pedig 5 veder mén. A Hegyalján hordó szerint számítják a bort. Egy hordó  $2\frac{1}{2}$  akót tartalmaz, fél hordó pedig mit átalagnak is neveznek  $1\frac{1}{4}$  akót. Szatmármegyében és vidékén köből divatozik, mi is 20 m. itczét tesz. Vasmegyében vederrel számítanak, melyben 52 itcze mén. A magyar tengerparton barilt használnak, mi  $1\frac{1}{2}$  m. akó.

**Akolóvas**, (fizér) oly eszköz, melylyel a hordó ürtartalmát szoktak megmérni. Az akolóvas nagy-

sága különböző kisebb s nagyobb hordókhoz mért. Alakjára nézve az akoló-vas lapos vékony vas-rúd, melyen az akó-mennyiség rovátkos vonalakkal van megjelölve. Az újabb akoló-vasakon 8—9 akóig a pintek is meg vannak jelölve. Ezen akoló vasat részsút kell a hordó aknáján beereszteni, úgy hogy az alsó vége egyik fenék aljánál a donga vágásához feszüljön; ily állásban megtekintjük, vajjon minő szám érinti a hordó aknájánál levő donga belső részét, mely szám mutatja a hordó ürmértékét — akómenyiségét. Meglehet az akoló-vassal más módon is mérni a hordót a nélkül hogy bele ereszsük, t. i. végig kell fektetni a hordó egyik dongáján az akolóvasat, s meg kell mérni a dongahosszát; mi például 12 akót mutat az akolóvason, mely számot krétával valahova feljegyezzük. Ezután megmérjük a magasságát a fenekénél az alsó-donga külső-széleitől egész a felső-donga külső-széleig, mi is például 6 akót mutat, akkor e két szám összeadatik t. i.  $6+12$  tesz 18-at, a kijött számot végre kétfelé kell osztani, mi is azaz 9, fogja mutatni a hordó beltartalmát, de az ily mérés csak tökéletesen jól készült hordóknál biztos.

Alj-szölő, l. Szölőalj.

Alacska, igen jó bort termő hely Gömörmegyében.

**Állás** — néhol álló — a szőlők emelkedettebb pontjain négy oszlopra szegezett deszka álvány, melyre a szőlőpásztor mint őrhelyre időnkint felmén, hogy a lehető legnagyobb térséget beláthassa. Ily álványok kivált az Érmeléken divatosak, de a Pest-kőbányai szőlőkben is láthatók.

**Almasav** l. **Savak**.

**Alanttermő**, szőlőfaj neve, melyet Baranyában: **Bálintkának**, — Tolnába: **Fehérkádárnak**, — Hevesbe: jóféle **Frankusnak**, — Neszmélyen: **Sajgónak**, — Villányban: **Niedrigweisnak**, — Pest körüli németek: **Grünlingnek**, — s néhol **Zelinkának**, — **Pergőnek** és **Erősizü** vagy **inúnak** neveznek. Levelei nagy, három-hegyes karéjú csipkézet nélkül, világos zöldszinü, feltünő zölderekkel, felsőlapja fényes alsó egészen sima pöhöly nélkül. Vesszeje vastag, nagyon sűrűn álló börtökökkel, nagybélü, fakadásakor világos zöld, télen narancs sárga. Fürtök alakja: hosszú, egyforma, ritkán válas, kissé csüngös, és nem tömött.

**Alvószem**, e kifejezést az ojtásnál használják borászaink, midőn t. i. oly vesszöt ojtanak, melynek rügye (szeme) még nem fakad, ezt alvószemre való ojtásnak nevezik.

**Alkohol** l. **Borszesz**.

**Alány-nak** nevezik azon tőkét vagy szőlőveszt, melyben nemes faj ojtatik.

**Áltokaji** az az hamis tokaji. Sok rosszlelkű kontr aprószőlőből, czukorszörpből szesz és különféle ártalmas szerek hozakeverésével hamis tokajit gyártanak s elég szemtelenek szép czimlappal felszerelt valódi tokaji felirat mellett, mint igazi tokaji bort árulni. A szakértők ugyan már szagáról is megismerik, mivel a valódi tokajit oly kitűnően jellemző zamatja hiányzik, a tokaji borismeretében járatlanok azonban szívesen isszák, s leginkább tulnyomó édesége végett szeretik.

**Ainslág**, hibás német neve a k é n - nek. Bővebben lásd k é n.

**Álföldi-szőlők.** Hazánk síkföldjén a szép alföldi térségeken szinte nagy mennyiségű (mintegy 120,000 hold) szőlő találatik, melyeket k e r t i s z ő l ő k n e k, ezek termését pedig h o m o k i b o r n a k neveznek. Hogy a homokos talajon nem oly jó bor terem, mint a hegyoldalakban, az bizonyos, de azért az alföldnek, — kivált némely gondosabb termesztőnek, — van jó bora, — ha nem kitűnő is, — csakhogy sokáig nem tartható, kivált jó pinczék hiánya végett. Közgazdasági tekintetben az alföldi szőlők, ha bár nem a legjobb bort termik is, — fontosak és pedig a) mert szőlőültetvények a levegőt tisztítják, b) a futó-

homokot jó részben lekötik, c) érett gyümölcsének élvezete kivált a rossz vízzel ellátott vidékeken az egészség fentartására nagy befolyással van, d) sokat tesz e vidéken az egészség fentartására az is, hogy saját termésü olcsó borral élhet a nép s elkerüli a rossz víztől származható betegségeket, e) végre a szőlővesző, lemetszés után nagyrészen pótolja mint tűzelőszer a fahiányát. Alföldön legtöbb szőlővel birnak Szeged, Kecskemét, Nagy-Körös, Vásárhely, Csongrád, Szabadka, Félegyháza s Debreczen városok.

**Alföldi fehér.** — néhol acsai-fehérnek neveztetik, — egyike jobb bort termő szőlőinknek, melyet Hont, Nógrád, Tolna, Baranya, Pest s Zalában, de több vidéken is Sárfehérnek neveznek. Biharban leginkább alföldi fehér név alatt ismeretes, — Bronner: Gelbhölzler-nek, Babó: Hengtraube-nak nevezi. Zemplinben Bártai, dunamenti német lakosoknál Honigtraube név alatt ismeretes. Vesszeje vékony, világos zöld bötökőinél vörös sikkos, szeret igen magosan felnyúlni. Levelei: ötke-réjossak, csipkésck, felső lapja világos zöld, alsó pedig bőven pólyhös. Igen jó zamatú s erős bort terem.

**Alföldi fekete l. Kádárka.**

Alréteg, a szőlőföldjét két részre osztják a borá-



szok. A felsőréteget azon mélységig, meddig a termőföld terjed talajnak, azon alul pedig a vad- vagy köves terméketlen földet alrétegnak nevezik. Hol az alréteg vulkáni képletből, vagy elmállott kőtorlatból áll ott legjobb bor terem, kivált ha a talaj nem sovány agyag, hanem kellő mértékben van mész, ková s korhanyával keverve.

**Alexandriai**, újabb szőlőfaj, muskotályok osztályához tartozik; színre nézve kétféle: fehér és piros (viola szín). Vesszeje s levele a magyar muskotályhoz sokban hasonló. Természete még eddig nálunk tökéletesen nem ismert.

**Alicante** újabb kék szőlőfaj. Tulajdonságai eddig nálunk ismeretlenek, miután még tanulmányozás alatt van.

**Anatoliai és Assiriai** egészen új fehér szőlőfajok, s még ismeretlen valjon melyik osztályhoz tartoznak.

**Arács** borairól ismert falu, Balaton mellett Füred szomszédságában.

**Aranyka l. Aranyzin.**

**Aranyzin**, Biharba otthonos fehér szőlőfaj, melyet Zemplénben: **Aranykának**, — Villányban s vidékén a németajkú lakosok: **Glaserer-nek**, — Fehér-Templom vidékén: **Gelbling-nek**, — Munkács

vidéken s több helyen: Gyöngyszemű-nek, — Sopronyban: Kremler-nek, — Magyaráton s több helyen névtelennek neveznek. Levelei fényesek (innen van a Glaserer neve) s karéjosak. Fürtjei nagyok sárgasak; bogyói gömbölyűk s igen édesek. Vesszeje közép vastagságú, s börtökői is középszerű távolságban állnak egymástól.

**Aranyszínű bor.** Borainknak színre nézve három főosztálya van, u. m. vörös, kástélyos (siller) és fehér. Minden világos színű bort fehér bornak neveznek, de azért e fő színek többféle változásnak vannak alávetve, mint a fehér borok között is különböző színváltozatra találunk, mi a bornak nevére s termő helyére nézve jellemző hatással van. Így némely borok főjelleme az arany szín, valamint másoknál a zöld és sárga, másoknál ismét fehér-zöld szín. Az aranyszínű borok közül némelyek sötétek, mások világosak szoktak lenni.

**Árok**-nak nevezik Hegyalján a szőlő egyik osztályát, mit más helyeken Csatornának, — Sálnak, — Visálnak, — Pásztának, — Járósnak, — Vágónak- és Nyilásnak — mondanak. Bővebben lásd: Sál.

**Arad-hegyalja.** Hazánkban Tokaj-hegyalja után első helyen állnak az aradmegyei szőlőhegyek, melyek a fehér Körös és Maros vize közt Erdélyből

benyúló kárpátok végső lánczolatán terülnek el, és egy elláthatatlan síkságra néznek épen mint a tokaj-hegyaljai szőlők. Az arad-hegyaljai szőlők két főrészsre osztatnak, u. m. a) M é n e s vidékére, hova Ménés,— Ó- és Új-Paulis,— Gyorok,— Kuvin,— Kovasincs,— Világos- és Kladova tartoznak. b) M a g y a r á t, Á g r i s,— Almás,— Pankota,— Muszka- és Radnával együtt. A ménesi s hozátartozó hegyoldalokon terem a híres ménesi aszú, melyet a borok királya a tokaji aszú méltó testvérének lehet nevezni, csakhogy ez vörös, az pedig fehér (világos), és épen ez kedvező hazánk borászatára nézve, mivel a fejedelmi borainkkal minden izlést képesek vagyunk kielégíteni. A nem aszú-vörös ménesi-borok szinte kitünők, valamint fehérben a magyaratiak úgy annyira, hogy a jobb minemőségűeket pecsenye boroknak lehet nevezni.

A ménesi és magyarati szőlőhegyek földje (a talaj) többnyire kavicszal kevert nyirkos agyag, részint agyagpála, részint vulkánikus képlet. Ménés vidéken mivelt szőlőfajok között kiváló a k a d a r k a, azután a b a j o r, p u r c s i n, l o m p o, m é z e s s b a k a t o r; Magyaráton a d i n k a, p i r o s, m u s k o t á l y, R ó z s a, k a d a r k a, s z e r e m i - z ö l d és f ü g é r. De még több fajok is találtnak itt kisebb nagyobb mennyiségben, mint I z a b e l l a, R i z l i n g,

**Furmis, Mustafersat.** A szőlőhegyek Arad városához 4 mérföldre fekszenek, a város határában csak kertiszőlők vannak.

**Aroma** — idegen szó — lásd **Zamat**.

**Aranytőke** az, mely már termést hoz.

**Anna-szőlő** l. **Jakab-szőlő**.

**Apró-szőlő** a kereskedésben ismert töpötszőlő, mit **Malozsának** is neveznek. Minálunk még eladásra nem termesztetik, pedig szép haszon lenne belőle, és épen úgy megteremne mint a külföldön, hova temérdek pénz mén e csemegéért.

**Apad.** Midőn a bor a hordóba kigőzölgés által megfogy, azt szokták mondani: megapadt, valamint szőlőbogyói is, ha levekből vesztenek: megapadnak.

**Aszú-szőlő** minden borász előtt ismeretes; nagyobb mennyiségben csak Tokaj- és Ménés-hegyalján, valamint jobb években Sopronymegyében kivált Ruszton szokott teremni. Jobb faj szőlőkön jó évben más vidéken is találni egyes fürtökön több vagy kevesebb aszott bogyót, de a Hegyalján jó évben egész fürtök megasznak, mire 4 tényező van befolyással, első a szőlőfaj; második a föld; harmadik az éghajlat és negyedik a késői szüret. Legjobb aszú termő faj a furmint, gohér, harsle-

velű, kadarka, fehér, mézes, rózsaszínű; van még néhány faj, melyből lehet kevés aszú bogyót várni, de a legtöbb fajon bármily későre hasztanánk is a szüretet sohase lesz aszú.

**Aszú-bor** az, mely aszúszőlőből készül. Az egész világon legbecsesebb aszúbort készítenek Tokaj-Hegyalján és ménesi hegyeken, az világos színű, ez pedig vörös. Mindkettőnek bővebb leírását, l. Tokaji bor és ménesi név alatti cikkekben.

**Aszusok**-nak nevezik a Tokaj-hegyalján azon szőlőfajokat, melyek aszút teremnek, borfajoknak pedig azokat, melyeken ritkán terem aszú.

**Aszús-edény**, mindkét Hegyalján azon kúposalaku hordó, melyben az aszút összeszedik. Ezen edények a szükséghez képest kisebbek vagy nagyobbak, de mindig fenálló hordó formája van s a felső fenekén ajtóval és zárral van ellátva, mire kivált Tokaj-Hegyalján van szükség, miután ott ritkaság a szőlők közt a borház, hanem csak szabadon szüretelnek, s így éjszakán át lakattal csukják be az aszús edényeket.

**Aszály** l. Öböl.

**Aszat** igen alkalmatlan fűnem, mely a szőlőkben szeret tenyészni.

**Ászok** azon fekvő gerenda, melyen hordók szok-

a pinczében állni, s mit hibásan neveznek Gant-  
nerna-k és Csantérfána-k.

Ászok-vánkus, az ászok gerendák alatt keresztül fektetett rövidebb fadarabok, melyek azért vannak, hogy a gerendák a nedvességtől ne romoljanak oly hamar, egyszersmind emeltebben s egyenesen áljának.

Ászok-kötő, némely pinczébe az ászok gerendákat mindkét végén vésett fesszékbe illesztett darabokkal összekötik, hogy szilárdan egybe foglalva áljanak, ezen összekötő fát, ászok kötőnek nevezik.

Asztali-bor. Boraink tulajdonságaik szerint több osztályba soroztatnak, s e szerint különbözőkép neveztetnek, u. m. aszú, — csemege, — pecsénye, — asztali, — kocsmai- s kapás-bornak. Az asztali-bor kifejezés alatt nem a kitünő, de jobb-féle bor értetik.

Átalag Tokaj-Hegyalján használatba lévő fél hordó az az  $1\frac{1}{4}$  akós, melyben leginkább aszúborok tartatnak. Némelyek hibásan Ántalag-nak mondják s ezt a német eintail-ból származtatják, mivel ez az egész hordónak egyrésze eintail; pedig az átalag azon magyar szóból: átalján származik, miután e kis hordókat régi időkben beltartalmokra való tekintet nélkül csak darab számba átaljába számították.

**Átszüremlés**-nek mondatik a nedveknek, minden testnél találtató likacsokba való betódulása, felszívódása, mi a természettani törvények egyik feltétele. E szó a borászati irodalomban többször előfordul.

**Augustana**, lásd U v a - A u g u s t a n a.

**Ausbruch** német szó, mely alatt aszúbor értetik. Származik pedig azon szüretelési eljárástól, midőn az aszúbogók a fűtökről kiszedetnek (kitöretnek — ausbrechen).

**Avult**, l. Ó-bor.

**Avas**. Az ó-bor ha soká le nem fejtetik, vagy ha több éven keresztül felnem frisítetik, néha bizonyos ó-szagot kap, mit a borászok avasnak mondanak.

## B.

**Badaacsony** igen híres bortermő hely a gyönyörű s regényes Balaton oldalán Zalamegyében. A badaacsonyi hegy Balaton felőli oldalát reggeltől estig süti a nap, mely kedvező helyzet mellett nagy előnyére válik ezen hegynek, a Balaton-vízének kigőzölgése is, mi felette jó hatással van a szőlőre, mire nagy részben szüksége is van az itteni szőlőknek, miután

mind a talaj, mind az alréteg száraz meleg természetű, t. i. az alréteg csupa kő, a talaj pedig kevés agyagos s nagyrésze mészs, vás, homok, s apró kavics. A badacsonyi bor, de csak a déli oldalról az egész országban az asztali s pecsenye borok között legerősebb, a Claude s Vagnerféle bormérőkön többnyire 12—14 fokot mutat. Az északi oldalán, melyet gorkovánnak neveznek, azonban már gyengébb bor terem, úgy hogy hajdan egy rossz évben a Stájer vökö ezen oldal termését kóstonván — miután már jó borhoz voltak szokva — azt mondták, hogy az nem is bor, vagy is rossz német kiejtéssel: „es ist gar koin vojn“ honnét e hegyoldal gorkován neve származott.

**Bagódzik** l. F a k a d.

**Bajnok** l. C s á t é.

**Bajusz** l. K o c s á n y.

**Bajor** ugyanazon szőlőfaj, melyet átaljában G o h é r n a k neveznek. Bővebb magyarázatát lásd g o h é r.

**Bak**-nak nevezik a sajtonak azon részét, mely egy erős s négyszegre faragott vastag tölgy- vagy szilfa darabból áll, s melyet a törkölyt fedő deszkák fölébe, közvetlen az o r s ó (csavar) alá helyeznek, mit némely vidéken p a p n a k is linak.

**Bakhát**-nak nevezik azon sírformára összevont



föld halmot, mely a szőlősorok között képződik, ha ily módra, az az b a k h á t r a kapálnak.

**Bálványnak** nevezik szinte némely vidéken ez előbb említett kapálást, de ez hibás elnevezés, mert bálvány a sajtó azon felső gerendája, melyen az orsó (csavar) mén keresztül.

**Balaton-vidéki borok és szőlők.** Balaton Magyarország legnagyobb tava valóságos kis tenger, kiterjedése 24 □ mérföld. Fekszik Veszprém-, Zala- és Somogy megyék között, legszebb és legregényesebb része zalamegyei oldalán van, mely oldalon ide közel esnek Kisfaludy Sándor koszorús költőnk által megénekelt regényes váromladékok, u. m. Csobancs, Szigliget, Tátika, sat. Balaton-vidéken sok szőlőültetvény van s általában igen jó erős borok teremnek, de kitünőnek csak a jobb fekvésű hegyek terméseit lehet mondani, mert van e vidéken sok lapos helyen ültetett szőlő is. Különösen híres a balaton-melléki föttürmös. Nevezetes szőlőkkel bírnak és igen jó borokat termelnek e következő balaton vidéki helységek, u. m. Felső- és Alsó-Örs, Lovas, Csopok (Veszprémben), Aracs, Füred, Gyenes, Dias, Vashegy, Mezes-Györök, Tomaj-Leszencze, Tapolcza, Ábraham, Kis-Örs, Szent-György, Szent-Bekál, Köves-Kál, Fülöp, Ecsér, Szepesd, Csobáncs, Tördemicz, Szigliget, Keszthely, Szántód, Bog-

lár. A balaton-vidéki szőlőmivelést nem lehet igen helyesnek mondani, kivéve egynehány kitünő szőlőt. Ezen vidéken legelterjedtebb szőlőfajok Szigeti, Kéknyelű, Juhfark, Gohér, piros Bakator, Bálint, Zöld, Kolontársat., de már az újabb fajokat is kezdik mivelti. Legjelesebb szőlője e vidéken Bogay Lajosnak van.

**Batai** — szőlőfaj — lásd Sárfehér.

**Bálintka** „ „ Alanttermő.

**Barazda** hibás elnevezése a szőlősor közéinek. De hibásan alkalmazzák néhol a mesgyére is, mert barazda csak a szántóföldön van.

**Balta** azon ismert eszköz, melylyel faragni szokás. A borász pinczejénél előfordulható esetre, és vén szőlőtőkék tisztogatására használja.

**Baranyai szőlők és borok.** Baranyamegyében Stájerországból benyúló dobrai hegylánczolatán kívül önálló hegyei is vannak, s különösen alkalmasok a bortermelésre, melynek előnyére van az itt elfolyó Duna és Dráva. Baranyának nevezetes bortemő helyei fehér borokra nézve Pécs, Szilvás, Helyesfa, Üszög, Hidor, Szilágy, Versend, Karancs, Berkezd, Pellerd és Szent-Miklós. Vörösekre nézve : Villány, Harsány, Gyüd, Siklós, Ráczpetre, Palkonya, Kövesd, Bán, Bodolya, Sepsi s Kő. Baranyai borok között legjelesebbek a vörösek, de a fehérek is jók,

találtnak azonban kitünőek is. Főszőlőfajok a Kádárka, Sárfehér s Ezerjő.

**Bakator-bor,** igen hibásan nevezik némelyek bakatorinak, mert nem helytől, de szőlőfajtól nyerte nevét. A bakator-bor, mit rövidítve bakarnak is neveznek alsó és felső Érmelléken természetik csak nagyba, melyet aképp nyernek, hogy a bakator szőlőknek egyedül tisztán s más fajoktól elkülönítve szűrik a levét. Az érmelléki asztali-borok átaljában igen jók, de a bakator mint pecsenye-bor rendkívüli kedves zamatja, szép világos zöldes színe, — sima jó íze s igen kellemetes gyenge savanykáságánál fogva — igen kitünő és becses bor, csak hogy 5—6 évig kell várni még kifejlődik.

**Bakator-szőlő** legnagyobb kiterjedésben Alsó-Érmelléken Biharmegyében, és Felső-Érmelléken Erdélyben, Tasnád körül miveltetik. Ezen faj szőlő a XVI. században Olaszországból nevezetesen Nápoly vidékéről származott hazánkba, hol a r a n y b o g y ó n a k „baca d'or“ nevezik és honnét a jelenlegi neve is származik. A bakator szőlő önálló faj, de a dinkák családjához tartozik, miáltal sokan a dinkákkal zavarják össze s sokszor a piros dinkát bakarnak, a piros bakart pedig rózsának vagy tulipirosnak is nevezik. Bakatornak négy álfaja van u. m. fehér, piros, tündöszin és fekete. Levele: mélyen

bevágott 5-karéjos, kevesé csipkés vagyis csipkézetének fogai aprók, felső lapja szelid zöld, vastag zöld erekkel, alsó pölyhös. Vesszeje : sugárnövésű, kevés bajúszú, vékonybélű, nyárban a napfelőli oldalon zöld, máshol halvány megyszínű, télre fakó megyszínű lesz. Fürtjeinek alakja igen változó, bogyói gömbölyűk s közép nagyságúak.

**Babó** több német munkáiról igen jeles szőlész, ismeretes neve.

**Bengézn**i annyit tesz, mint szedés után szőlőmaradékot s hulladékot felkeresni, mit leginkább a gyerekek szabadon tesznek. Hegyalján ezt **M e c z g e r é z é s n e k** nevezik.

**Bereghi**-borok az országban kevésé ismerttek, pedig megérdemelnék, hogy ezen megye borait a nagyobb borkereskedők is felkeresnék.

**Beregszász**, Bereghmegyében legtöbb értelmes bortermesztővel dicsekszik; bora igen jó.

**Beregszászi-rózsás** (szőlőfaj) l. **R ó z s á s**.

**Bergamotte** nálunk új faj szőlő, szagosak, osztályába tartozik.

**Bogárhát** l. **B a k h á t**.

**Borház** a szőlőben lévő s borászati célra szolgáló épület, mit az Érmelléken: **P a j t á n a k**, Arad vidékén: **K o l n á n a k**, felső vidéken: **H i s k á n a k**, s néhol **G u n y h ó n a k** neveznek.

**Borászat**; ezen kifejezés magában foglalja a szőlőművelést, borkezelést s pinczegazdászatot is; mert bort szőlő nélkül magyar ember nem is képzelhet, a hol tehát bor van, ott szőlőnek lenni kellett s pinczének lenni kell.

**Borász** (Oenolog) az ki bortermeléssel s így szőlőműveléssel is, vagy a ki borkezeléssel, szóval ki ezen iparággal irodalmilag vagy gyakorlatilag foglalkozik.

**Bognár**, igen hibásan nevezik némely vidéken a k á d á r t bognárnak, miután ez kocsi s kerékkészítő, a k á d á r pedig kizárólag hordókat s pinczeedényeket készít.

**Bor** ezen kifejezés alatt a magyar mindig szőlőnedvből készült italt ért, oly vidékeken azonban, hol szőlőt nem termesztene s gyümölcsből gyártanak bort, mindig hozzá teszik, hogy minő bor, p. alma-bor, szőlőbor, megybor, sat.

**Bornemei.** Az egész földhátán nincs ország, mely annyi bornemmel s minden tekintetben oly kitünőkkel dicsekedhetne mind hazánk. Készítenek ugyan a külföldön különféle bort, de mesterség által — s így sohase tökéletes — nálunk pedig minden jeles bor természetes. Különféle boraink lévén azok tulajdonságaik szerint több osztályba soroztatnak, egymint :

I-ső főosztályba tartoznak : a fejedelmi borok az **Aszúk**, ezeknek ismét három alosztálya van t. i. 1-ső **tokaji-aszú** (mely szinte többféle mint az a tokaji bor rovat alatt előadatik. 2-ik **ménesi-aszú** (vörös-aszú) l. ménesi bor. 3-ik **Vidéki-aszúk** (határozatlan színnel).

II-ik főosztályba jönnek : a **Csemegeborok** u. m. 1-ör **Főttürmösök** mind a badacsonyi, hegyaljai sat. 2-or **Ráczürmösök**, mint a karloviczi, budai, szentendrei, verseczi, sat. és mindazok, melyek e két említett módra készülnek. 3-or **Szalma-bor**, **Rizling** s más eféle borok, miről a maga helyén bővebben szólunk.

III-ik főosztály : **Pecsenye-borok**, melyek zamat, erő, finomság s kellemetes íz által kitűnnek, — ezek ismét két alosztályba sorozhatók, u. m. 1-ör **vörösek**, 2-or a **fehérek**.

IV-ik főosztály : **Asztali-borok**, melyek jó tiszta s kivételnélküli borok, de az előbbenieknél könnyebbek, simábbak. Ezek ismét háromfélék, u. m. 1-ső **vörös**, 2-or **fehér**, 3-or **kastélyosok**.

V-ik osztály : **Korcsmai borok**, mely kife- és jezalatt mindig hiányos vagy gyenge bor értetik.

VI-ik osztály : **Kapásbor** az az, mely söprőből vagy már egyszer kisajtolt törkölyből készül, s leginkább a cseléd és a kapások számára tartatik.

Ezenkívül minden osztály bora sajátos tulajdonságai szerint bizonyos jellemző kifejezéssel különböztetik meg, például : szeszes, kövér, édes, savanykás, erős, nehéz, testes, könnyű, fanyar, vékony, tömött, világos, sötét, zamatos, kellemes, sima. — Minden egyes kifejezés értelme a maga helyén felfedezhető.

**Borsöprő,** érjedés által a borból elvált sűrű üledék, mely súlyánál fogva rakodik le a hordó fenekére, de csak akkor, ha az érjedés tökéletesen be van fejezve, és a hordó nyugodt állapotban van. Borsöprőből zacskókban való sajtolás által kapás bort nyerhetni, miután akármily sűrű mégis bizonyos mennyiségű bort is foglal magában, de szeszt is égethetni belőle. — Az új hordókat felforralt borsöprővel szokás kiforrázní s bor képessé (Weingrün) tenni.

**Bormérő,** — Oenometer — németül Weinwage, azon eszköz, melylyél a bor erejét, — szesztartalmát — ohajtjuk meghatározni. De ezen eszközök minők jelenleg divatosak s e célra használtatnak még nem tökéletesek. Az elv, mely szerint ezen bormérők használtatnak az, hogy a szesz a bornak fajsúlyát lejjebb szállítja az az könnyűve teszi, e szerint mennél szeszesebb a bor annál könnyebb, s így a bormérő annál mélyebben süllyed be, mely elv szerint

azon gombos kis rudacskán — a bormérlegen — a legalsó pont O-val jegyeztetik s ettől felfelé vannak azon rovatkás jegyek, melyek a fokot vagyis a szesz-tartalmát mutatják. Miután azonban az édeség — a czukortartalom — épen ellenkezőleg hat a bor faj-súlyára t. i. azt súlyossabbá-sűrűbbé — teszi azért a mustmérő mindig ellenkező szabályok szerint mutat, az az mennél édesebb a must, annál feljebb emelkedik a mérleg, s így azon a fokok az O-tól lefelé nem felfelé vannak jelezve. Ebből látni, hogy ha a bor édes sokkal kevesebb szesztartalmat mutathat mint az ellenkező természetű, noha még egyszer annyi szesz lenne is benne. E mellett a légmérséklet is hat a borra, a meleg szétterjeszti a testeket a hideg ösz-szebb vonja e körülmény a bormérlegre szinte be-folyással van, valamint a savak is (minek ki tudására savmérő használtatik), azért inkább csak tájékozá-sul, mint biztos utmutatóul szolgál az. Nálunk a Claude és Vagner-féle bormérők divatosak; ez két fokkal mér többet nincs amaz. Franczia- s Angolországban több fokokra osztott bormérők vannak szokásban mint minálunk. A borszesztartalmát csak párolgó géppel lehet tökéletesen kitudni, miről bő-vebben l. S z e s z m é r ő.

**Borszesz, cognac, alkohol,** kereskedésekben franzbranntwein-nak és spiritus vini recti-



ficatissimusnak is nevezik. Elpárolgás által tisztán borból nyeretik, és így a jó borszesz kivonva, ugyan azon jellemű melylyel akkor birt, midőn még a borral egyesítve keverve volt. Közönséges kazánban melyben a másnemű szeszt főzik (parologtatják) nem lehet tökéletes borszeszt előállítani, mivel sokaig marad a bor és szesz a kazánban és csövekben, minfogva rézizű vagy kozmás (fuzlis) lesz, sőt rézrozdát is szed magába mi ártalmas, azért e czélra külön pároltató készülétek léteznek.

**Borszag** azon különös sajátágú szaga a bornak, mit semmi mesterség se képes utánózni, mely a valódi bornak egyik főjellemé. Borizt mesterségesen lehet utánózni, akár az édeség, akár erő, akár savanyok tekintetében, úgy a borszinét is, de szagát nem; azért a hamis bornak lehet csalékony jó íze, de hiányzik a valódi borszaga, melyet észre lehet venni, ha a pohárba csak egy csepp bort öntünk is, sőt az oly tartós és sajátyszerű, hogy ha egy palaczkban bor volt és azt kiöblíték (de jó ki nem mossák) másnap érezni rajta a borszagot, mit a vegytan Oenanthin-nak nevez.

**Bodza illat, l. Illat.**

**Borág.** A szőlőtökét teljes kifejlődésében, midőn t. i. vesszeivel, leveleivel és fürtjeivel együtt van nevezzük borágnak; miután a töke név alatt közön-

ségesen csak a tőke vesszők nélkül, szőlő alatt pedig, hol az ültetvény, hol a szőlőfürt értetik.

**Bogyó** a szőlőfürtön levő szemek, az az a valódi szőlőgyümölcs.

**Borsodzik** hegyaljai kifejezés, mialatt a vesszők fakadását értik.

**Bimbózik**, lásd **Fakad**.

**Borkő**, a bornak egyik alkatrészét teszi, mi mielőtt a borból kivált borsav-nak mondatik, természeti tulajdonságánál fogva megjegeczesedik — megkeményedik és ekkor a hordók dongáihoz tapad, honnét időnkint le szokás vakarni s kereskedésben bocsájtani. Ára a borkőnek változó egy font többnyire 30—35 uj krajczár.

**Borfejtő** l. **Fejtő gép**.

**Borfujjó** l. **Fujjó**.

**Bojtás** l. **Bujtás**.

**Bordó** (írják : Bordeaux) Franciaország Gironde megyében fekvő s borairól híres város. Minden vörös bort, mely e város vidékén terem s melyet a kezelés által ily jelleművé készítenek **bordónak** neveznek. Az igazi francia (s drága) bordóhoz igen hasonlitanak a budai vörös borok és ménésiek, sőt ezek felül is mulják.

**Bogár** l. **Kártékony bogarak**.

**Bujtás**, néhol döntés, homlitás s buktatás.

Bujtás az, midőn a tőkéről egy érett vesszőt új tőke képzés végett már előre kiásott mély kátyúba lehúznak, mit hibásan mondanak homlitásnak, Érmelléken pedig b o r n y a z á s n a k. Ha egy érett vesszőt ugyanezen módra lehajtanak, de csak kevés földdel takarják be s mély gödröt nem ásnak számára, akkor azt porbujtásnak nevezik, melyből jó gyökös vessző lesz de nem állandó tőke. A homlítás ugyan az mi döntés, buktatás vagy sülyesztés t. i. midőn egész tőkekörülásat is egészen a földben fektettetik, csak vesszeje végei állnak ki a földből, melyből új tőkék képződnek.

**Bunkó**-nak nevezik azon faeszközt, melylyel a hordók akonáját ki és beverik. A sajtolásnál szinte szoktak bunkót használni, melylyel az összezúzott szőlőt a sajtóládába levergetik.

**Budai-szőlők és borok.** Buda főváros a Duna jobb partján fekszik, igen nagy kiterjedésű szőlőkkel bir, melyek legtöbbnyire tehetős polgárok kezén vannak, kik költséget nem kimélve igen jó s czélszerűn miveltetik azokat. Egész országban termékenyebbek a budai szőlőknél nincs, itt egy fertály szőlő (mi 800 □ ölet tesz) közönségesen 50—60 akó bort ad, sőt némely dőlökbe 80—100 akót is. Itt a vinczellérek átaljában vállalják el a szőlőkmivelését, napszá-

mosokat azután ők fogadnak. Közönségesen egy fertály szőlőmiveléseért — trágya hordáson s döntésen kívül — 35—40 ft. o. é. kapnak. Budai-borok között legkitünőbb a sashegyi vörös bor, fehérek közt a farkasvölgyi. Legelterjedtebb faj itt a kadarda. Ujabb időben a Rizlinget nagyban kezdik mivelní.

**Bogdányi** l. **D i n k a**.

**Bugyogtató** l. **E r j e s z t ő c s i v**.

**Büdöskő** l. **K é n**.

**Bütykő**, az az a szőlővesszőn lévő azon emelkedések, melyek azt izekre választják s melyeken a rügys fejlődnek.

**Bütü** erdélyi szójárás, miáltal a hordó ontrája vagy csinya értetik.

**Bihari-szőlők** l. **N a g y v á r a d** és **É r m e l l é k**.

**Budák**. Aradmegyébe azon keszkeny éles kapát, vagyis igaz néven **C s á k á n t**, melylyel a kátyukat (vermeket) ássák a szőlőben, nevezik oláh nyelv szerint **b u d á k**-nak.

**Borda**. A borsajtónak azon részeit, melyek a láda oldalait képezik, ha az egyes keskeny darabokból áll bordának nevezik.

**Búb**-nak mondják Hegyalján a szőlők **O r m á t**, vagyis legfelsőbb részét.

**Bikás**-nak nevezik sok szőlős vidéken azon

tavali szőlőveszőt, melyet metszéskor meghagynak, ivformára meghajtva véggel a földbe szúrnak, vagy a szomszéd tőke karójához oldalt hajtva kötnek.

Bajor-szőlő l. Gohér.

Burgundi-szőlő l. Buhländer.

Barátköntös vagy barátságba, szőlőfaj, l. Kökény-szőlő.

Bronner és

Burger borászati német munkaik után ismert külföldi borász tekintélyek.

Bimbó l. Rügy.

## C.

Csap azon eszköz, melyet a hordó fenekébe ütnék, s mely által a hordóból bort eresztenek, mi rézből s fából szokott lenni, s mindig két részből áll.

Csapfő e nevezett eszköznek hosszabb vagyis főrésze, az t. i. mely vékonyabb végével közvetlen a hordó fenekébe üttetik; a kisebb részét, vagyis azt, melyet a csapfőbe forgatunk, s melynek fordítása által eszközöljük, hogy folyjon bor a csapon vagy ne folyjon — fordítónak nevezik.

**Csapocská**-nak mondják a tőke metszésének a veszőből egy vagy több szemmel meghagyott részét. Ott hol egészen simára metszik a tőkét nincsen csap, de ha egy-két vagy három szemre metszék, akkor csapocskák vannak.

**Csantér** l. **Á s z o k.**

**Csatorna** l. **S á l.**

**Csapfűrő** pinczénél szükséges eszköz, melylyel a hordó fenekén a csaplyukát szokták fűrni. Ez a közönséges fűrőtől abban különbözik, hogy kis fogai vannak és szárnya nincs, miáltal lassabban, de pontossabban kifűrja a lyukat mint más ácsfűrő.

**Csákány** igen keskeny hegyes kapaforma eszköz, kemény sziklás földben kátyúk ásására használnak, mit Arad vidéken hibásan neveznek budóknak.

**Csavar** a sajtó legfőbb része, mit orsónak is neveznek, bővebben l. **O r s ó.**

**Csapalja** így nevezik Erdélyben a kármentőt, bővebben lásd **k á r m e n t ő.**

**Csáte**, szőlő kötözésre használt hosszú szivós fűnem, mely nedves helyeken terem. Bővebben lásd **G y é k é n.**

**Csaplyuk**, a hordó fenekén fűrt lyuk, melyben szükség esetén csap üttetik, különben fadugóval van beverve.

**Csapszög**-nek nevezik azon fadugót, melyet a csaplyukba szoktak használni.

**Csemege-bor.** Boraink több nemei között vannak **Csemege-borok** is, mit külföldön **liqueurwein**-nak mondanak. Ezen osztályban tartoznak mindazon ritkábban használt borok, melyeket se peccsenye, se az asztali borok osztályához nem lehet sorozni, u. m. az **ürmösök**, parolgas által készített édes borok, Szalmabor, Rizling s más efféle, mely vagy édessége vagy rendkívüli zamatja végett kitünő.

**Cseber** l. **Akó**.

**Cseber**-nek mondják némely vidéken azon dézsaszerű alakú kis edényt is, melyet a pincze kezelésnél használnak, melyet más vidéken ismét **Vedernek** hívnak.

**Cserény**, azon összehúzó fanyar anyag, mely a szőlőmagján a kevésbé érett bogyók belsejében kivált vörös szőlőfajoknál, s a vörös borokban is kisebb vagy nagyobb mértékben érezhető. Böven van **Cserény** a fürtök kocsányaiban is.

**Cserdék**- vagy **Csersav**-nak nevezi a vegytan a cserényből kifejlődött savat, mi a borban már feloldva létezik.

**Cservessző.** Érmellékén metszéskor a tökén hagyott hosszú csapot — érett öreg vesszőt — cser-

vesszőnek nevezik, mit leginkább a bakar-szőlő tökéken szoktak hagyni.

Czirifánt, fehér szőlőfaj, Somlón Czibifántnak, Hont és Nógrádban Pozsonyinak, Sopronban és Pozsonyban Czirifántinak nevezik. Babo österreichischer Sylvaner, — Burger Ximenesia Cynobothis, — és Bronner Sylvanernak nevezi. Fürtjei: aprók, bogyói gömbölyűk, kicsinyek, zöldesek. Levelei eleven zöld kevésé csipkés karéjos, vesszeje szépnövésű. Gyümölcse igen leves és nagyon édes.

Chassales idegen szőlőfaj. Már ötféle ismeretes nálunk. A szagos szőlők osztályához tartozik, igen korán ér, nagyon termékeny és szép fürtű, eddig csak az asztali fajok közé sorozzák, miután levét mint bort nem ismerjük.

Clevner l. Tramin.

Csóka-szőlő l. Kökény.

Czigány-szőlő l. Kökény.

Csurgó a borsajtón a lyúk és csövecske, melyen a must kifoly- vagy kicsurog.

Csuma és Csutka hibás neve a kocsnának l. kocsnay.

Czipka a szőlőbogyó nyelecskéje, mely a kocsonyon függ.

Csige és Csinger l. Löre.

Csülleng l. Filling.



**Csügör l. L ö r e.**

**Czukor-anyag.** A szőlő bogyóiba és így mustba is nagy mértékben van czukor-anyag, mely annak édes ízét kölcsönözi. A czukor-anyag a czukor-tartalmú növényekben (minő a czukorrépa, sat.) és gyümölcsnemekben (minő a cseresznye sat.) úgy a szőlő bogyóiban is mindig vízzel vegyítve hig-állapotban van, de a vize párologtatása által az sűrűvé válik, sőt a szőlőczukor megis jegeczesedik mint ezt gyakran az aszú-szőlőnél s bornál, és a főtt-ürmösök-nél tapasztalni. A szőlő tökéletes érése azért kívánatos, mert csak ez által fejlődik ki tökéletesen a czukor-anyag, pedig mennél több czukor-anyag van a mustba annál jobb és erősebb bor lesz belőle, miután az erjedés által a czukoranyag szeszszé változik át, mi e bornak erőt ad. Ha pedig az egész czukormennyiség nem alakul át szeszszé akkor a bornak oly mértékben kölcsönöz édes ízt a mily mértékben még czukoranyag maradt benne, és így lehet a bor édes egyszersmint és erős is.

**Csobolyó-nak** mondják azon kulacsformán készült faedényt, melyben útra, vagy munkások számára bort hordanak.

**Csomosolni** annyit tesz mint a szőlő érett fürtjeit összezúzni, mit vagy ágos vagy bunkos csomosoló fával szoktak véghez vinni.

**Csutura l. K u l y a c s.**

**Czitronysav.** A bornak több alkatrészei között bizonyos szabad savok is vannak, melyek által a bor kellemetessé, de egészségesse is vál. Minő savak vannak tulnyomólag valamely borban az annak sajátos jellemétől függ, legtöbb esetben azonban a borsav mellett almasav és czitronysav is letezik, egy borban kisebb másban nagyobb mennyiségben. A czitronysav természeti tulajdonságánál fogva hasonlít a valóságos czitronysavanyához.

**Csiga** lásd **K á r t é k o n y á l l a t o k.**

**Csirázik.** A **mag é b r é n y** (blastema) növénynyé fejlődését mondjuk csirázásnak.

**Chaptal** híres vegytudor, s később francia miniszter, különös kedvelője a borászatnak. Ő volt első Plinius után, ki a legjelesebb s legterjedelmesebb borászati munkát írta.

**Champagner l. p e z s g ő.**

**Czelna** erdély-hegyaljának egyik legkitünőbb bortermő helysége, gróf Teleki család birtoka.

**Csombord,** kitünő bortermő helység Erdélyben, hol b. Kemény Istvánnak szép szőlei vannak.

**Csipkézet-nek** mondják a szőlőlevél fogait (bevágásait), mely kifejezés igen gyakran előfordul a borászatnál, miután a levél csipkéinek nagysága s alkotása határozottan jellemzi a szőlőfajt.

**Cherry l. Xeres.**

Czimentirozni (idegen szó) annyit tesz mind a hordó beltartalmát jelentő számokat a hordóra sütni — mit égetésnek mondanak borászaink.

Csin a hordó dongáknak a fenéktől kiálló vége, mit Erdélyben bütünek neveznek.

## D.

**Darázsfészek** leginkább a szőlők körül pástos helyeken a földbe furt lyukokban szokott lenni. Miután a darázsok temérdek kárt okoznak a szőlőkben, megérdemli a fáradságot, hogy a darázsfészeket felkerestessenek s a darázsok ott elpusztitassanak.

**Dézsma l. Szőlő-dézsma.**

**Dézsza** kétfülű fenyűfa edény, melyet leginkább a sajtólásnál használnak. Van fertályos dézsza is, miről bővebben l. **Fertály.**

**Demjén,** Zemplénben otthonos szőlőfaj a Dinkákhoz tartozik, Hegyalján Rongyos demjénnek nevezik.

**Decandole,** Sopronyban Siebenpfundtraube-nak nevezik, kevésé elterjedt faj, fekete nagy fürtjei és

szép piros bogyói vannak, de ritkán s keveset terem azonfogva nem való tenyésztésre.

**Deríteni**, annyit tesz, mint a bort megtisztítani, hogy tiszta, vékony s fényes legyen, mi vagy gyakori lefejtés vagy viz-holyaggal való tisztítás által történik. Némelyek hibásan azt is derítésnek mondják, ha a bor sepreiről leeresztetik, mit a borászatban lefejtésnek nevezünk.

**Dinka**, ezen szőlőfajnak több fajai vannak, u. m. a) kövidinka, b) fehérdinka, melyet Hevesben fehér rózsának, — Tolnában rakszőlőnek, — Pozsonyban gross Silberweis-nak, — Bronner rauschling-nak, — Burger Johanna albiflorens-nak nevezi. Igen termő, de silány bort adó faj. c) Pirosdinka, Pécssett tulipiros, — Hevesben rózsának, — néhol rózsabaktornak nevezik, d) zölddinka és e) kékdinka. A dinkaszőlő legtöbb eltérő fajt mutat, azért legkülönbözőbb név alatt ismeretes. A ki egyféle dinkát ismer az könnyen felismerheti a rokon fajokat is, csak ne hagyja magát tévútra vezetni, ha egynél a levelek kisebb, vagy egynél a fa soványabb mint másnál, mert ezt a különbséget a föld minemősége, de a töke kora is okozza.

**Dunai-borok és szőlők.** A Duna mentében sok és szép szőlők vannak hazánkban, u. m. Pozsony, Nesz-

mély, Piszke, Nyerges-Ujfalu, Esztergam, Kövesd, Szob, Kis- és Nagy-Maros, Pilis-Marót, Dömös, Visegrád, Zebegény, Verőcze, Bogdány, Tótfalu, Pócsmegyer, Vác, Szentendre, Buda, Promontor, Ráczalmás határaiban, valamint Tolna s Baranyamegyékben, szorosan véve azonban dunai boroknak a borpiaczon azokat nevezik, melyek a dunamenti vidékekről, ha nem is közvetlen a dunapartjáról, de a Dunán evező hajók által jönnek forgalomba. Az ily borok többnyire vörösek s gyengék, miután az erősebb hegyi borok helyben is elkelnek.

Dudvá-nak nevezik a vinczellérek a szőlő közt nyölt minden füvet, mert a szőlőben semminemű fűnek nincs helye és így az mind Dudva vagy Gyom.

Dugó-nak csak a parafa dugókat nevezik a borászatban, melyek palaczkok bedugaszolására használtatnak, miután a hordó dugóját akonának, a csaplyuk-dugóját pedig csapszögnek mondják, — mindazon által a dugónak általános értelme mindig megmarad, mert a hol egy oly gömbölyű hézagot minő a hordó szája (aknája) valamivel elzárjuk, nem lehet azt másképp mondani: mint bedugni; a mivel tehát ezt eszközöljük a dugó. Nem felesleg azonban, hogy a palaczk és hordó dugó között különbség legyen, mivel ez által sok zavar elmellőztetik, p. van

dugó-puhító gép, melylyel az akonát teljességgel nem lehetne megpuhítani csupán a dugót. Továbbá más az akonahuzó- és más a dugóhuzó gép.

**Dugópuhító** azon vasképcske, melylyel a parafa dugókat megpuhítani szokás, hogy kisebb térbe lehessen azokat beszorítani és erősebben beverni. Ezen gépcske öntött vasból van és két részből áll, mindkét rész pánttal van összekötve, úgy hogy könnyen szétnyitható és összeszorítható. Középen a dugók nagyságához, mert mélyedései vannak, ezek egyikébe teszi az ember bal kezével a dugót, mialatt jobb kezével a gépsckét nyelinel fogva leszorítgatja, miáltal egy percz alatt megvan puhítva egy dugó.

**Dugaszoló-gép** sokféle van; mindegyik rendelkezése az, hogy a palaczkokban a parafa dugót erősebben s légmentesen be lehessen szorítani. Van a) nagy franczia dugaszológép, mely egészen vasból van, jó szolgálatot tesz, csak hogy igen drága, — b) Gyürky-féle dugaszológép egészen fából van szerkezete egyszerű s azonfogva csekélységbe kerül, — c) van végre oly kisdud dugaszológép is mint egy megszelyes hengerpalyaczk, sőt alakjára nézve is ehhez hasonlít. Ezen gép arra való, hogy az ezen keresztül futó üvegen átszorítódjon a dugó a palaczkba egy kalapács segítségével, de ezt czélszerűnek nem lehet mondani.

**Dudogó-huzó** szinte sokféle van, u. m. francia egyszerű, angol kettős csavarral, angol feszítő erőre, úgy szinte az eddig használt furóforma, vagy csak közönséges csiga hajlással. Mindegyik csak arra való, hogy a tele palaczkok dugóit könnyen s egyenlően töredezés nélkül ki lehessen huzni.

**Dugófogó**, csiptető forma hosszúnyelű egyszerű gépecske, mely által a palaczkba beesett dugót, — akár mosás alkalmával akár akkor is, midőn a palaczk tele vagy félig van borral, — könnyen kivehetni.

**Dugvány**-nak mondják a sima szőlővesszőket történjék azok ültetése akár mi módon, és akár állandó helyére akár iskolába.

**Duzzad**. Midőn vörös bornak szánt szőlőfürtök összetörve kádba indulnak érjedesnek, ugyan ekkor a törköly fokonzinti emelkedésére azt szoktuk mondani : d u z z a d hibásan dagad.

**Döcsögtetni** annyit tesz mint a hordót egyvégéről a másakra forgatni (emelgetni) mit mosás vagy öbligetés alkalmával szokás leginkább tenni.

**Dönteni** szokás a tökéket, midőn vagy előregednek vagy vesszei által több tökét akarunk szaporítani. Ezen műtételt sok helyen hibásan homlitásnak vagy bujtásnak nevezik.

**Dőlő**-nek nevezik egy részét a szőlőhegynek,

mely helyi viszonyainál vagy fekvése alakjánál s kiterjedésénél fogva egy tagnak vagy egy önálló résznek tekinthető. Például némely községnek több dőlőbe fekszenek szőlői, u. m. Meszeszen, Czirókon, Kishegyen, Ujhegyen, sat.

## E.

**Ecseg** igen jó vörös bort termő hely Nógrád vármegyében, a mivelt szőlőfajok között itten a kardarka bir tulnyomósággal.

**Eczet** a borászatban keveset, de már az eczet-sav s eczetiz a borászati irodalomban többször előfordul, azért e kitételek értelmét tudni szükséges. Némely borban erős savanyúságot venni észre, mit némelyek hibásan eczetesedésnek mondanak, mi tulajdonképen csak eczetiz-nek nevezhető, miután ha tulsavanyú a bor, még nem vált eczetté, mindamellet, hogy oly forma izt venni benne észre, és hogy ez még nem eczet mutatja az is, miként ily bornak tulérzett savanyát el kellett venni krétával vagy mésszel. Eczet-savnak (stih) mondatik azon savanyúiz a borban, mely már az eczetesedésben való átmenetelnek jelére mutat. Ily állapotban már nehéz a boron javítani.



**Egeriz**-nek mondják hibásan némelyek az igen régi bornak némelykor feltűnő avas ízét — miről lásd bővebben **Avas**.

**Egaljnak** mondják a földre befolyással lévő állását a légkörnek, mely a földrajzi fekvés szerint különböző.

**Eger** mind bortermő hely, de különben is nevezetes város. Fekszik Hevesmegyében egészen szőlőkkel beültetett hegyektől körülvett völgyben, melyet egervize hasít kétfelé. Egerben a szőlők nagy gonddal műveltetnek, mit igen számos értelmes birtokossainak tulajdonithatni. Vörös borai igen nevezetesek, de jó fehér borokat, sőt rizling és aszúbort is termelnek. Főszőlőfaj a kadarka. Pinczéi, melyek legtöbbszörre sziklába vágottak igen jók és terjedtek, de kár hogy többszörre csak apró gönén hordókat használnak.

**Egres** a szővesszőkön későn fakadt és így éretlen maradt apró szőlőfürt, melyet legjobb ideje korán letörni, hogy a vesszőt hiába ne szíjja.

**Égettbor** l. **Borszesz**.

**Elletés**-nek az új szőlőültetvényt nevezik, mely még nem terem.

**Elletni** annyit tesz, mint új szőlőt ültetni.

**Emelőgép** a pincze eszközök közé tartozik, mi kétféle: egyik fanyelre alkalmazott tompa hegyű kis

vasvillából áll, melylyel a megemelt hordó felső donga csinyánál fogva feltámasztatik. Másféle emelőgép hajtóművel van ellátva, úgy hogyha 100 vagy 200 akós hordó alá alkalmazták is, lassú forgatás következtében megemeli a hordó egyik végét, mire vagy az ászok igazítása, vagy a víz leszivároztatása végett szükség van.

Élénny a levegő egyik főalkotrésze, melynek a mindenható által kitűzött rendeltetése az embernek állatok és növények élete fentartása. Élénny nélkül se állat se növény nem élhet, de még a tűz s gyertya se éghet, így a hol sok szénsavany (oxigén) fejlődik ki mint a pinczébe az új bor érjedése alkalmával és a hol ez által az élénny elnyomatik vagy túlsúlyoztatik, a gyertya elalszik, sőt az ember sem élhet. A növények — tehát a szőlő is — két úton veszi magába az élénnyt, u. m. levelei által a légkörből, és gyökerei által a földből, hova a levegő nyomása által jut.

Élesztő l. É r j - a n y a g.

Érjanyag vagy f e h é r n y e mit hibásan é l e s z t ő n e k mondanak, a mustnak azon alkatrésze, mely az érjedést eszközözi. Az érjanyagra befolyása van a légmérsékletnek t. i. a meleg előmozdítja működését a hideg pedig korlátozza, tehát mennél jobban meg-

melegszik a must s azzal az éryanyag (vagy éry) annál sebesebben éryed (forr) a must.

**Éryesztőcsiv.** A must szabályszerű éryedésétől függ sok részben a bor jósága. Az éryedés rendesebb lefolyása végett, és kivált az éryedés alkalmával kifejlődő szénsavany káros hatásának meggátolása végett a hordókra csiveket vagy tányéralakú, de szinte egy rövid fenálló csivel ellátott készületeket alkalmaznak az éryedés alkalmával, mely eszközöket éryesztőcsiveknek, ezen csivek alatt eszközlött éryesztést pedig zárt éryedésnek nevezik.

**Ered** annyit tesz mint megfoganzik. Az elültetett szőlővesszőre, ha megfoganzott mondják megereadt.

**Érylyes-bor-nak** a Rizling-szőlőből külön szűrt bort nevezik, mely névre a jeles bort koszorús költőnk Vörösmarty Mihály keresztelé Tóth István pinceszében. Már kegyeletnél fogva is megmaradhatunk e névnél.

**Erdély.** E nemes testvérhon borászati érdekei az egyetemes hazával, — mint érzelmei, — mindenben rokonok. Erdély szőleinek kiterjedése 320,000 holdat tesz (az újabb időben adókiivetési alapul történt felmérés alkalmával kevesebb jegyeztetett fel) évi bortermését 1,500,000 akóra teszik. Legjobb bora terem a Küküllő és Marosmentében, úgy az Érmellé-

kén, és a Szilágyságban; a bor minéműségére nézve azonban mindentűt a művelés mód a szőlőfajok megválasztása van legnagyobb befolyással. Általában véve az erdélyi borok jobb nemei erősek, tüzesek és zamatosak. Erdélyben nagyban el van terjedve a karikás művelés. Különben nem annyira a szőlőművelés mint a pinczekezelés kíván javítást Erdélyben, mihez már nagy reménység van, mert e haza leglelkesebb fiai, tekintélyes szakférfiak s a gazdasági egyesület mélyen van érdekelve a borászat ügye iránt. Számos új ültetvény, kísérlet, jobb fajok gondos megválasztása, mire újabb időben annyi figyelem van; — mind az itteni borászat emelkedése eszközeül tekinthető működések. Erdélyben legterjedtebb szőlőfajok: Som-szőlő, Huppajagos, Alantermő, Bakator, Juhfark, Kadarda, Kökény-szőlő, Bial-boros, vagy dio-szőlő, Budái.

**Érmellék.** E néven két borvidék ismeretes egyik Biharmegyében, mely az Ér és Berettyó folyók között elterülő hegyeivel a nagy síkságon meglepőleg tűn fel. Ide tartoznak Vojda, Szentimre, Diószeg, Kóly, Janka, Kis- és Nagy-Kágya, Székelyhid, Asszonyvására, Ottomány, Kereki és Szunyogd. Másik a Felső-Érmellék, mely szinte az érvize mellett Erdélyben, a bortermesztésre igen kedvező helyen fekszik s számos jeles borászokkal

dicsekszik, főhelye ezen vidéknek Tasnád. — Mindkét Érmellék bakator borairól híres, melyet tisztán a bakator szőlőnedvéből szűrnek.

**Erdőbénye Tokaj-Hegyalja** egyik bortermesztő városa.

**Ék** a borsajtó szerkezeténél mint szorító rész használtatik, s jó erős fából készül. A gyökbevaló ojtásnál is szükséges egy kis ékecske, mely szinte jó száraz fadarabkából simán élesre van faragva.

**Essenzia.** Az aszúbor készítésnél azon édes sűrű nedvet, mely nyomás és zúzás nélkül az aszúszemekből kicsepeg, esszenciának nevezik. Ha nagyobb mennyiségben van akkor külön élvezetre is elteszik különben az aszúborok között elosztják.

**Eszelény** l. **I l o n c z a**.

**Esztergami borok.** Ezen megyének a Duna mentében több rendbéli jó bort termő hegyei vannak. Legjobb bort terem Esztergam város határában a Szamárhegy.

## F.

**Fanyar-nak** mondjuk azon bort, melyben a cser, sav igen feltűnően érezhető. Miután a vörös bor fő-

BORÁSZATI-SZÓTÁR. 4

jelleme a csersav, mi azok előtt, kik a vörös bort kedvellik kívánatos is, így a kevésé érzett fanyarság nem szállítja le a vörös bor becsét, de már a fehér boroknál ezen tulajdonság a bor becsének rovására esik.

**Fakad.** Midőn a szőlővessző rügyei, a meleg következtében megindult nedvkeringés által emelkedni, zöldelni kezdenek, azt úgy mondjuk : hogy fakad a vessző ; mit némely vidéken hibásan mondják, hogy *bimbózik*, *borsodzik* vagy *bagózik*.

**Fakó-szin**, a bornak határozatlan színét jelenti. A hamvas szőlőfürtöket vagyis inkább bogyókat szinte *fakóknak* nevezik.

**Fehér-szőlő**, többféle van, említettük a Sárfehért, alföldi fehérét, és ezek rokonfajait. Ezek-től eltérő a magyar fehér vagy közönséges fehér szőlő, mely a Hegyalján jó diszlik, Hont és Nógrádban gyakran elhullajja fürtjeit. Néhol a közönséges fehér szőlőt Frankusnak, Budán Höniglernek is nevezik. Levelei a közönséges fehérnek hasonlítanak az alföldi fehér szőlő leveleihez ; vesszeje ennél erősebb, fürtjei pedig sokkal nagyobbak hoszszúk, de a bogyók ritkán állnak rajta.

**Fekete szőlő.** Közönségesen a sötét színű szőlőt feketének nevezik, holott legtöbbnyire kék vagy sötét piros színe van a sötét bogyóknak. Fekete

szőlő név alatt átaljában a barátszőlő, barátsuba, cigányszőlő, csóka- és kökényszőlő ismeretes. Bővebb leírását l. K ö k é n y s z ő l ő.

**Fekete Gahér- vagy Gohér l- G a h é r.**

**Festő-szőlő** nálunk ritka faj. Levelei bogyója és fája hasonlít a fekete muskotályhoz, főtulajdonsága az, hogy nemcsak a bogyók héján van a festő anyag mint minden sötét színű szőlőnél, de a bogyók leve is sötét színű, s így a bort igen sötétre festi.

**Fekete Muskotály**, ezt mindenütt így nevezik. mert szagos ízénél fogva könnyen felismerhető s más fajjal nem lehet összezavarni. Fürtjei és bogyói is aprók, azért nem való borfajnak, csak csemegének.

**Fertály** az akónak egy negyedrésze.

**Fertály-nak** mondják azon kétfütlű pinczeedényt is, melylyel bort egy hordóból a másikba öntögetnek, s melybe a csapból a bort eresztik. Helyesebben nevezik ez edényt fertályos dézsának.

**Fertály** szerint számítják Budapesten s környékén a szőlőültetvények kiterjedését, mit más helyeken kapásszám, sor, járás s hold szerint számítanak. Egy fertály szőlő 800 □ ölet tesz.

**Fenék.** A hordónak két végét betöltő része fenéknek mondatik, valamint a kisebb edényeknek is az alját fenéknek nevezik.

**Fehértemplomi** borok többnyire vörösek, de vannak fehérek is. Nagy mennyiségben termesztetik itt a bor csakhogy nem tartós.

**Fehérmegye** a két hazában három van t. i. Erdélyben alsó és felső Fehérmegye, hol igen sok jó bor terem, úgy Magyarországon Komárom, Veszprém, Tolna és Pestmegye között fekszik Fehérvármegye szöleinek kiterjedése 35,000 holdat tesz. Bora sok hegyen igen zamatos jó és erős terem.

**Fejteni** annyit tesz mint a bort sepreiről leeresztetni, vagy pedig egy hordóból a másikba áteresztetni, mit néhol igen rosszul le h u z n i mondanak.

**Fejtőgép.** Időkímélés, de a bor alkatrészei elgözlégésének meggatlása végett igen tanácsos a bort csiveken keresztül egy hordóból a másikba lefejteni, e célra többféle eszköz szolgál, u. m. fuvók s szivatyúk; ez utóbbiak szerkezetekre nézve igen sokfélék; vannak lábakra s kerekre alkalmazottak, vannak kisebb nagyobb hajtókerekkel készültek. Főalkatrész mindeniknél egy szivatyú készüllet, mely által egy kurtább csiven a tele hordóból a bort kihúzza és egy hosszabb csivbe tolja, mely által akár mily távolságra és magosságra átmén a bor és pedig sebesen más hordóba. Ezen gépeket mind **fejtőgépnek** nevezik.



**Forr**, a must érjedésre igen rosszul használják e kifejezést, mit csak oly folyó tárgyra lehet s akkor mondani, ha tüznél forraltatik.

**Fokmérő**, lásd b o r m é r ő.

**Fojtotbor**. A must érjedését igen bőkénezés által hosszú időre meglehet akadályozni, de csak úgy, ha a hordót erősen leakonázzuk, hogy levegő hozzá ne hasson. Ily állapotban a must megtisztul és ezt ekkor fojtott bornak nevezik. Némely korcsmárosok ólom-czukorral s más igen ártalmas szerekkel fojtják el a must forrását, miáltal az soká édes marad, de felette ártalmas is.

**Foglaló**, a borsajtó azon részeit nevezik így, melyek a láda összetartó kapcsaiul szolgálnak.

**Fosó-szőlő** l. G o h é r.

**Földforgatás** vagyis Rigolozás, alatt értjük a földnek két vagy három láb mélységre való felásatását s megforgatását, s ily móddal való elkészítését.

**Főtt-bor**-nak nevezzük azon édes csemege borokat, melyek a must főzése vagy elpárolygatása által készülnek. A főttbor ha ürm, vagy egyéb fűszer jön hozzá főttürmösnek mondatik, de miután legtöbb esetben csak az édes íz jellemzi az ily borokat, nem lehet tehát másnak mind csemege bornak mondani.

**Födni** annyit tesz mint a szőlőültetvényekben ősszel a tökéket földdel betakarni.

**Földelni** annyit tesz, mind a szőlőt földdel meghordani. Tokaj-Hegyalján a földelés rendes munka, miután ott kevés trágyát, de annál több földet használnak a szőlők javítására.

**Fujjót** a pincze gazdaságnál a borok lefejtéséhez használják, mely célra többféle készítetik. Kisebbecket közvetlen a tele hordóra alkalmazzák, nagyobbak egy padon állnak és csak egy csiv által jönnek érintkezésbe a tele hordó aknajával. A fujjók használatánál szükséges csivek egyik vége a tele hordó csapjára alkalmaztattik s más vége az üres hordó aknajába vezetetik, ekkor működésbe hozatik a fujjó, miáltal igen gyorsan tolul ki a bor egy hordóból a másikba a nélkül, hogy megzavarodnék, s erejéből valamit vesztené.

**Funtfa.** Így nevezik a kádárok s borászok, egy bizonyos mennyiségű hordófát, mely akkép van összeállítva, hogy abból mindig 16 darab hordó készül, legyen az 1—2 vagy 100 akós az mindegy. Egy funtba van 48 sor donga tehát minden hordóra 3 sor; és 32 sor fenékfa, s így minden hordóra 2 sor fenék. Ha a fa kis hordóknak való, akkor kurtábbak s keskenyebbek a darabok, ha nagyobb hordóknak való, akkor hosszabbak szélesebbek, valamint még nagyobb hordókra még hosszabbak és szélesebbek, de a mennyiség mindig egy, az az 48 sor donga és 32

sor fenékfa, és így akármily nagyságú hordó mindig 16 darab készül egy funtfából. Ekkor azonban a hordók hibásak lehetnek, azért a ki jó hordókat akar, az egy funtfából csak 14 tökéletes hordót készített, vagy 12 tökéletest és 3—4 hibásat mellékes használatra.

**Furmin.** Ezen szőlőfajnak többnemei vannak, u. m. a) sárga hegyaljai furmint, mely legjobb aszút terem, b) a zöldes furmin, szinte jó tömött termő és asszúsfaj, c) a holyagos furmin, melyhez leginkább hasonlít a szigeti, d) a madarkós furmin, ennek bogyói egyenetlenek s ritkásak, — e) piros furmin, ez kevésé elterjedt faj. — A furmin még a romaiaktól a forminum-ból származik, igen jeles faj. Levelei : 5 karéjosak, a nyele felőli vágások kicsik, a csipkézete hegyes éles, a level felső lapja gyenge zöld színű, az alsó pölyhös. Vesszeje szép egyenes növésű, keményfájú, kisbélű, bötőkői mintegy három hüvelyknyire vannak egymással. Fürtje : hosszú, tömött, gömbölyűs, válatlan. Bogyói tojásdad formák, s közép nagyságúak. Valóságos hazája Tokaj-Hegyalja.

**Fürmony.** Így nevezik Pest, Baranya s Biharmegyében azon nagy bogyójú fehér szőlőfajt, melyet Tolnában : T ö r ö k s z ő l ő, — Egerben : n a g y s z e m ű - m a l o z s a, — Pozsonyban : P e r l f a r b e, — Hont, Nógrádban : T ö k s z ő l ő név alatt ismeretes.

Babó pedig V a c h t l a j - n a k nevezi. Erős vesszejei vannak, fürtjei s bogyói nagyok, de nem jó bort ad.

**Fülke** (nisni) a pinczének egyik ága.

**Fügelevelű** szőlő, nem való bornak csupán csemegeének, levele hasonló a fügefalevelhez.

**Fürt** mely a szőlő gyümölcsét képezi áll a k o c s á n b ó l , s a b o g y ó k b ó l , néhol ezt hibásan fejnek mondják, t. i. egyfej szőlő, néhol pedig g e r e z d n e k .

**Fizér** vagy f ü z é r l . A k o l ó v a s .

**Filing**-nek mondják (kivált Hegyalján) a kis szőlőfürtöt vagy annak egy ágát (vállát).

**Franciaország borászat** tekintetben első helyen áll, miután az egész világon ott terem legtöbb bor, s a borkereskedés legjobban virágzik, tehát legtöbbet is jövedelmez nálok. Sok jó bort termő hegygyel bir a déli megyékben, de jobb bort mégsem tud előállítani mint a mi tokaji és ménesi aszunk, sőt természetes állapotban egyéb boraink is jobbak mint a francziáké, hanem ők mesterségesen tudnak jó bort készíteni minő Champagnei (Pezsgő). A bor készitési mesterség azonban hamisításokra fajult s így most már eddigi jó híreket veszteni kezdik. Anglia, Holland s Belgium sat. most már eredeti bor után néz.

---

## G.

**Gantner l. Á s z k ó.**

**Gátor**-nak nevezik a pincze torkát, vagyis az ajtótól számítva azon részét, hol a főág az az a nagyobb nyílás kezdődik.

**Garaboly l. K o s á r.**

**Gát.** Némely helyeken hibásan a S ált, P á s z t á t, vagy J á r á s t is Gátnak mondják, holott a gát tulajdonképpen rekesztezést az az elsánczolást-elárkolást jelent. Gátnak mondják a borászok meredek oldalakon lévő szőlőültetvényekben a föld leomlását gátoló kőrakványokat, és e célból készült emelkedéseket is.

**Garat** a szőlőzúzógép ládája, melyben a szőlőfürtök felöntetnek.

**Gahér-szőlő** több helyen Bajornak s néhol budainak is nevezik, igen édes, nagyon jó bort ad, korán érik, de nem minden földet és éghajlatot szeret, sok helyen nagyon elrugja termését, Gahérnak több alfaja van 1) fekete gahér, 2) sárga gahér, 3) zöld gahér, 4) hulló gahér ritka egyenetlenszemű, néhány bogyója nagy többi apró. Gahér levele: ötkaréjos kis vágásokkal, hegyes nagy csipkéekkel, felülről sima gyépszinű zöld, alulról

pelyhes fehér, annyira, hogy egy fajnak se ily fehér alul a levele. Vesszeje bujanövésű, nyárban világos zöld, télen fakós, bötykéi közép távolságúak.

**Galy** igen hibásan nevezik a szőlővesszőt néhol galynak, mert galy csak a nagyobb fák ágain kifejtet kisebb hajtásokat jelent, a szőlő törke hajtását pedig csak vesszőnek vagy vinyégének lehet mondani.

**Gerezd** l. **Fürt**.

**Gelatin** — olvasd **Zselatin**) l. **Zselatin**.

**Gerset** szőlőfaj, l. **Aranyszín**.

**Gyom**, minden haszontalan fű mely a szőlőbe nyő.

**Gyomlálni** l. **Herélni**.

**Gyöngyszemű** l. **Aranyszín**.

**Gyök** l. **Törke**.

**Gyökereztető**-nek nevezzük azon helyet, hová a szőlővesszőket a végből, hogy gyökeret eresszenek berakjuk, például iskolába, vagy e végre ázott gödörbe.

**Gyékény** l. **Káka**.

**Gyöngyösi bor és szőlők**. Hevesmegyében a Mátra hegy tövében fekszik Gyöngyös város, mely nagy kiterjedésű szőlőin igen jeles borokat termeszt. Gyöngyössel határos a vörös boráról oly híresé vált visontai hegy is, hol leginkább gyöngyösiék birják a

szőlőket. A gyöngyösi nép úgy mint az egri szorgalmatos szőlőmivelő.

**Góreső,** nagytő üveg, melyen a szőlőnövény szervezetét vizsgálni szokás.

**Gombásodik.** Ezen kifejezést a szőlővesszőre szoktuk alkalmazni akkor, midőn annak gyökereztetését mesterséges módon eszközöljük, mivel a gyökér fejlődés kis gomba forma emelkedésekben mutatkozik legelőször is.

**Golop** a Hegyalja egyik gyönyörű fekvésű helysége, nm. b. Vay Miklós birtoka, kinek híres pinczéjében itt a legjelesebb tokaji borok találhatnának.

**Gyűrőzés.** A szőlővesszőn egy körmetszést szokás tenni oly fajoknál, melyek vagy terméketlenek vagy elrúgják a termést, miáltal a termés biztosítva van, mert a nedv keringés ezáltal gátoltatván, a helyet, hogy a vessző faképzésében haladna előre, a gyümölcsképzés kiválólag bővebb lesz. Ezen műtetet gyűrőzésnek nevezik.

---

## H.

**Harántos** annyit tesz mint részűtos, mely kifejezéssel a vesszők ültetésénél, s a kapálásnál élnek a vinczellérek.

**Háncs** a szőlővessző és töke felső bőre, mely foszlékony, ha pedig kemény s már nem foszlik akkor kéreg.

**Hársfaháncs** az mely a hársfákról — tavasszal midőn a nedvkeringés megindul — lefoszlik, s melyet drágán vesznek némely szőlősvidéken a vesszők kötözése végett.

**Hajtás**-nak mondjuk a töke vagy vessző első fakadását, hajtását, mely ha jól felnőtt már akkor vessző nevet kap.

**Hárslevelű**, igen elterjedt szőlőfaj, sok helyen erdélyinek nevezik, igaz hogy egy helyen az erdélyi különbözik más vidéken hárslevelűnek ismert fajoktól, de csak igen keveset, mi a föld és éghajlat befolyására, de nem külön fajra mutat. Hárslevelűnek, a levelei nem hasonlítanak a hársfa leveleihez, az elnevezés tehát elég hibás. — Levele három nagykaréjos, apró csipkéjű, felül setétzöld, alul kevésé pölyhös. Vesszeje kövérnövésű nagy székű, böt्यkői távol esnek egymástól. Fürtjei: nagyok, vastagok, válassok, s tömöttek. — közép nagyságúak, gömbölyűk, nyáron zöldszinű, ősszel rozsdásnak látszó. Leve saványkás, valamint bora is, de erős.

**Hamisított bor.** A hamisítás újabb időben Franciaországban oly elterjedt lett, hogy már az angoloknak sincs a francia borok iránt bizodalmok. Ná-



lunk, hála nemzetünk nemtőjének e gyalázatos mesterséget kevesen gyakorolják, kivéve az áltokaji s ménesi készítőket. Tudni szükséges azért mit nevezünk hamisított bornak, mivel némelyek féltékenysége már annyira mén, hogy a bor javítását s tudományos kezelését is hamisításnak tekintik. Hamisításnak az nevezhető, midőn eredeti tokaji s ménesi vagy egri, badacsonyi sat. helyett vízből szeszből, vagy valami rossz löréből készített ital a valódi név alatt s helyett árultatik. Továbbá hamisítás, ha akár mily borba, — színének, ízének, erejének vagy illatának emelése végett, — oly szert tesznek, mely az egészségre nézve káros hatással van. De ha valaki ártatlan anyagok — mint a nádméz-hozzá keverését valóságos szőlőnedvből akár miféle édes vagy csemege bort készít s azt mint mesterségesen készült bort (p. ürmös, szalmabor, pezsgő sat.) saját nevével keresztöli meg, hamisításnak mondani nem lehet.

**Harmadlás-nak** mondják a vinczelérek a harmadik kapállást.

**Haraszt.** A szőlő levelét midőn lehull, vagy erővel lekoboztatik haraszt-nak nevezik.

**Hegy l. Szőlő hegy.**

**Hegybíró** néhol hegykapitánynak is nevezik. Előljároja a szőlőhegy üreinek, és a hol létezik szőlőhegy felett intezkedő tanácselnőke egyszersmint.

**Hegykapitány** l. hegybíró.

**Hegyrendőri törvények** eddig nálunk nem igen ismeretesek. A hegyalján ugyan a múlt években hirdettek ki ily rendszabályok de hiányosak.

**Hévé** l. l o p ó.

**Hévmérő** (latinul *thermometrum*). Miután a pinczelégmérséklete a borokra nézve felette nagy befolyással van, a hévmérő igen fontos eszköz a pinczében. Többféle hévmérő van, u. m. Farenheit-féle, s Celsius-féle, de mi csak a Reaumur-et (olvasd Réomür) használjuk. Ennek azonban nem szabad — pinczénk számára — ércztáblácskára rótt fokmérőjének lenni, mivel az ércz megrozsdásodik és ekkörnem lehet a fokokat rajta felismerni, legczélszerűbb fatáblájú hévmérő a pinczébe és pedig ha az üvegben a hígany vörösre van festve, ekkor könnyebben kivehető a fok mennyiség. A pincze levegője legrendesebb ha a nevezett hévmérő 6—9 fokot mutat. Vörös borok melegebb hőmérsékletet is eltűrnek.

**Herélni** annyit tesz mint a tökéről a fölösleges vesszőt kitördelni.

**Hegyalja.** E néven három hegyvidéket neveznek az országban, u. m. Tokaj-Hegyalját, Arad-Hegyalját és Erdélyország-Hegyalját. Átalánosan azonban ezen kifejezés alatt Tokaj-Hegyalja értetik, mely a világ híré tokaji aszú borokat, a borok királyát ter-

mi. A hegyaljai szőlők Zemplénmegyében s részben Abaujban, a Kárpátoknak ide benyúló legdélibb pontján, a Tisza és Bodrog között területnek el, egy véghetetlen síkságra hajolva. Kiterjedése a Hegyaljának hosszában 7 mérföld s összes terjedelme 14 □ mérföldet tesz, de ebből szőlő csak 5 □ mérföldet vagyis 20,000holdat foglal el, a többi erdő, föld, rét sat. Hegyaljához tartozó városok s községek: Szántó és Erdő-Horváthi (Abaujban), Golop, Tállya, Rátka, Ond, Mád, Zombor, Tarczal, Olaszi, Liszka, Erdőbénye, Tolcsva, Bodrog-Keresztúr, Zsadány, Sárospatak, Sátoralja-Ujhely s Kis-Toronya. (Zemplénben) Hegyalján Sátoralja-Ujhelyt kivéve és még más határban legfeljebb 3—4 birtokos szőleit, soros szőlőt nem lehet látni. A mivélés különben szorgalommal, de nagy fáradsággal s költséggel történik; a napszám drága, a termés aránylag mindig kevés, mivel az aszú kedvéért mindig későn szüretelnek gyakran hó lepibe a szedetlen szőlőket, még gyakrabban hideg fagyos időre esik a szüret. Aszú csak jó évben terem aránylagos mértékben, többször szükén s néha alig valami. Nem csuda tehát ha drága a valódi aszú, melynek mennyisége csupa esetlegességtől függ, s melyet mesterségesen szaporítani nem lehet.

**Hegyi borok**-nak neveztetnek azok, melyek hegyeken nem pedig laposvidéken teremnek. A he-

gyi bor mindig erősebb s tartósabb mint a homoki bor.

**Hordó,** azon edény melybe a bort tartani szokás, e kifejezést azonban bizonyos bormennyiségre is használják Egerben s a Hegyalján. b. l. A k ó.

**Homlitás.** E kifejezést a Hegyalján használják, mely ezen deák szótól „humiliare“ megalázni — le-  
hajtani — származik ; s nyilván mint a furmint (for-  
minum) még azon korból ered, midőn hazánkban  
mint római telepeken (a hunnok bejövetele előtt) a  
római főnökök a szőlőmivelést elrendelték. Külön-  
ben homlitani annyit tesz mint d ö n t e n i.

**Horolni** annyit tesz mint a szőlőföldjének csu-  
pán a felszínét (tetejét) kapával annyira megvakar-  
ni, hogy a felvergődött fű kiirtassék s a föld tiszta  
legyen.

**Homoki bor-nak** mondják az alföld síkságain  
termett kerti borokat.

**Honti borok és szőlők.** Hontmegye Nógráddal,  
Bars- és Esztergam megyékkel határos részein,  
többnyire éjszaktól sűrű erdőkkel védett magas  
hegyoldalakon sok igen jó, és erős zamatos bor terem.  
Ezen bortermő hegyek mindenütt szép völgyekre  
s lapályokra néznek, melyeket e következő folyók :  
Duna, Ipoly, Selmecz, Korpona és Szikincze vizek  
mosnak. Jeles borok teremnek Hontban : Ganádon,

a. Palójtán, Lison, Pecsényicsen, Maróton, Apatiban, Keszihóczon, Szelényben, Sirakon, Gyürkiben, Lonton, Turon, Ságbon, és Nyéken. Vevői a honti, valamint nógrádi és barsmegyei boroknak a bányavárosi kereskedők.

**Horváth és Tóth** országborai és szőlei. Ezen társországok szőlőmivelése nem oly fejlődött mint magyar és erdély országban, de a szőlők fekvése és a föld igen kedvező bortermelésre. Vannak ugyan itt is egyesek kik kivált az újabb időben jobb rendszer szerint mívelik szőleiket és a szőlőfajok megválasztására is gondot fordítanak. A szőlőmivelésnél még hátrább van a pincze gazdászata, s a borkezelés; miben szinte egyesek kivételt képeznek. Főtulajdonsága ezen országok borainak a tulnyomó szesz tartalom, e tekintetben kivált a szerémi borok igen nevezetesek. Horváth és Tóthország 144,000 hold szőlőt mível, de aránylag nem természet annyi bort mint más vidék ily területen.

**Hold.** A szőlőföld kiterjedését, nagyban, épen úgy hold számra mérik mint a földeket. Egy magyar holdban 1200 □ öl, egy katastrális holdban pedig 1600 □ öl számítatik. Kisebb területeket kapa s fertály szerint számítják, egy kapa alávaló szőlő 200 □ ölet, egy fertály pedig 800 □ ölet tesz.

**Hólyagos furmint,** l. Furmint.

**Himpor** vagyis poroda, a szőlővirág szálcsein (filamentum) a portokból (anthera) kifejlődő apró porocska, mely a virág szervezetében a hímeket képezi, és arra való, hogy a nőnemű szervezetet a bibét (Narbe) s ezáltal a maghont (ovarium) megtermékenyítse. Ha tehát a porodát a záporosó lemosa, vagy azt a szőlőben járó munkás leveri, meddőnek — terméketlenek — kell maradni a szőlőknek.

---

## I.

**Irtani** annyit tesz mint kivágni. Öreg szőlőt ha kivágják, azt szoktak mondani kiirtották.

**Irtvány** oly föld melyen a szőlő ki van irtva.

**In.** Némely vidéken a fürt nyelit — a kocsányt — más vidéken a bajuszt — a kacsot nevezik innak.

**Iteze** ismeretes folyadék mérték, melynek fele meszelynek, negyedrésze pedig félmeszelynek mondatik.

**Illat** (bouquet) sokan a francia kifejezés után bokrétának mások virágnak, és némelyek zamatnak mondják, de mind hibásan. A francia

bokrétának mondja a borillatot azon összehasonlításnál fogva, hogy az oly kelemetes mint egy jól választott virágbokréta szaga. Azért mondják ismét némelyek virágnak (Blumme) mivel a jószagú bokréta csak virágból képzelhető, de nekünk e kifejezésekre nincs szükségünk, miután az illat oly eredeti s tökéletes kifejezésü magyar szó, hogy már ennél jobb nem lehet. A zamat se alkalmas kifejezése az illatnak, miután z a m a t azon kelemetes fűszer-izmit nyelvyünkkel s inyünkkel, illat pedig, melyet a szagoló szerveinkkel érezünk.

**Honeza** vagy e s z e l é n y a szőlő legártalmasabb ellensége az állatvilágból. Kicsi rovorka ez, mely már tavasszal a rügyeket rágja meg s termektelené teszi, később a kifejlődött fürtök szárát sérti meg, s ezáltal eszközli annak elpusztulását. Petéit a szőlőlevelébe rakja, mely ezáltal összezsugorodik. Így pusztítását ezen jelek után kell intézni.

**Iszap**, zápor alkalmával a vizáltal hegyekből lehozott föld, melyet szőlő javításra lehet használni.

**Izabella**, a szagos szőlők osztályához tartozik, sokan eperizünek tartják s mondják, de biz annak az epertől eltérő kellemetlen íze van. Csak csemege szőlőnek való, mert ritkán ad jó termést. Leveli inkább hasonlitanak a hársfaleveléhez mint az úgynevezett hárslevelünek, de némükép a fügefa leveléhez

is hasonlítanak. Izabellának 5 válfaja van, u. m. fehér, piros, sötétvörös, kék és fekete, melyet Ná d o r n a k is neveznek. Sajátságos természete az izabelláknak, hogy még fiatal a tőke sohase hoz oly fejlődött gyümölcsöt, de még vesszei se oly fejlődöttek, mint öregebb tőkéken, mely körülményből származott azon számtalan mellék elnevezése az izabel fajoknak. Mert a szemlélő minden új tőkében egy külön válfajt képzelt s azt mindjárt egy szép névre el is keresztelte még évek múlva meggyőződött, hogy az ugyan egy bizonyos faj a már ismert fajokkal.

Inda, a szőlővesszőn nyölt bajusz vagy kacs.

## J.

### Járás I. Sál.

Járdovány, igen elterjedett s kitünő szőlőfaj, mely Erdélyben Biharban, Zemplénben és Ugocsában, ezen a néven ismeretes. Hont s Nógrádban Korponai-nak, — Neszmélyen, Kolontár-nak, — Somlyón, Rak-szőlő-nek, — Pécssett Tőkös-nek, Ungvárbán, Ardóny-nak, — Beregszászban Árdós-nak nevezik. Levele: hasonlít a fur-



minhoz, csak hogy durvább, haragosabb zöld, s kisé göröncsös. A fürtök: nagyok rendetlenek válosok, és tömöttek. Bogyói: gömbölyük nagyok zöldesek s fényesek. Leve igen édes, és igen jó bort ad. Koránérő faj.

**Jakab-szőlő**-nek nevezik, azon korán érő szőlőfajt mely már Julius végefelé Jakab vagy Annanapkor érik, azért Anna szőlőnek is mondják. Néhol piros — fábiának is nevezik. Aprófürtjei, gyengenövéstű vészei, és világoszöld karéjos levelei vannak.

**Juhfark** mindenütt e nevén ismeretes szőlőfaj, mely igen bőtermő de bora gyenge. Levelei kerékdé alakúak, felső lapján sötétzöld színűek, alsó lapján simák kopaszak. Vesszeje erősnövéstű, vernyeges zöldes. Fürtjei nagyok hosszúk tömöttek a juh farkhoz hasonlóak, honnét nevét is kölcsönözte.

**Jegecz.** A borkő midőn a dongákra rakodik s megszárad — megjegeczesedik — úgy az aszúborba valamint a főttürmösben gyakran a fölösleges czukor megsűrűsödik és lerakodik, mi ekkor kis jegecseket képez.

**Jégvert szőlők.** Az elemi csapások között legpusztítóbb a jég, mely nemcsak az évi termést teszi semmivé, de a tökékekbe is sok kárt tesz. A jégvert szőlőket a csapás után gondosan meg kell metczeni, az

az minden erősen megsértett vesszőket le kell vágni, különben a sok seb és sértések behegesztésére a tőke módnélkül sok erőt pazarol el, mi a jövő évi termését csökkenteni fogja.

## K.

**Káci**-nak nevezik Buda-Pest környéken azon magas nagy kádokat melyben a vörös bor érjesztését a törkölyön eszközteni szokták. Ezen magas kádok igen kényelmetlenek, mivel lépcsőkön kell feljárni hozzá; s mégse akarnak tőle megválni e vidék borászai.

**Kád**, átaljában ismert egy fenekű s fenálló edény, melyben a szőlőt tapodni, zúzni, az aszút vágni, és hasonló dolgokat szokás véghez vinni.

**Kacs** a szőlővesszőn nyölt **bajusz** vagy **inda**.

**Kacsolás** ezen indák letörögetése, mi ugyan magában sohase történik, hanem mindig a vessző végeinek egyidejű megkurtításával, és gyakran a vesszők összekötözésével is, ezen egy időben végzett munkát tehát sok helyen **kacsolásnak**, más helyeken **kötésnek**, vagy **zöldmunkának** mondják.

**Kaczornak** nevezik némely vidéken a metsző kést.

**Karczos-bor** (drapák) az mely még egészen az érjedésen átnemment, vagy még kinem fejlődött s így mindegy karczoló ízét érezni ivás közben.

**Kádár.** Hordókat készítő mesterembert nevezik kádárnak, néhol hibásan németből átvett **Pintérnek**, és szinte hibásan **bognárnak**. Kádárok többnyire pinczemesterek is szoktak lenni.

**Kármentő**, azon kis edény, melyet a csapalá szoktak tenni, hogy a mennyire a csapból valami bor elcsepegne, az kárba ne menjen. Ezt Erdélyben **csapaljának** nevezik.

**Kapásnak** nevezik Eger s Gyöngyös vidékén, de több helyeken is a szőlőmivelő köznépet, kiket más vidéken ismét vinczellérnek híják.

**Kapás** számra számítjuk legtöbb helyen a szőlőföld kiterjedését. Egy kapás 200 □ ölet tesz.

**Kástélyos**, ez azon határozatlan színűbornak a neve, mely se nem vörös se nem fehér, s melyet igen rosszul németesen Sillernek mondanak.

**Kas** vagy **kosár**, füzfa vagy rakotya vesszőkből fonják, néhol **garabólynak** nevezik.

**Karej** a szőlő levél nagyobb bevágásai vagy osztályai, például némely levél három bevágással bir

vagy három részre oszlik, ez tehát három karéjos, némelyiken pedig öt ily rész látszik ez öt karéjos.

**Karej**-nak mondják a hordó donga legvégső körzetét is, mely a donga fészkebe jön.

**Karfásmivelés** l. L u g o s.

**Karikás.** Erdélyben, de Aradmegyében is nagy divatba van a szőlőkarikás mívelése, miről azonban a Hegyalján, Balaton mellett, Pest-Buda környékén, úgy Hont, Bars, Nyitra s Nógrád megyében mitse tudnak. **Karikás**nak azt mondják, midőn a tőkén jól magasra növesztett vesszők hagyatnak és ezek ivformán mint az abroncs visszafordítva köttetnek a karóhoz. A karikás tőkék sokkal többet teremnek mint a simára vagy csapra metszettek.

**Kadarka,** vörös bortermő helyeken a fekete szőlőfajók között a főfaj. Több valfajai vannak vagy legalább többfélekép elnevezik a hol csak egyes tőkét mívelnek. Így a **czigányfeketének**, **barátköntösnek**, **barátsubának**, **alföldi feketének**, **skőkénynek** nevezik. A kadarka egy földet jobban szeret mint mást, egy helyen jobban kifejlik mint más helyen, innen származik azután a különbféle elnevezés. Levele: vastag, haragos zöld, közép nagyságu 5 karéjos, ősszel pirossas színt veszfel. Vesszeje vékony, bötökői sűrűk barnák. Fürtje némelynek válos, némelynek nem, és

nem nagyon tömött. Bogyói gömbölyük s nem nagyok.

**Káka**, mocsáros helyeket szerető növény, melyből a gyékényeket fonják, innen némely vidéken magát e növényt is gyékénynek nevezik; néhol pedig a csátés növénynek egyik fajtát — mely a valódi kákától vékonyabb — nevezik gyékénynek. A káka mint szőlő kötöző, mint pedig a pinczénél és kádárokknak szükséges anyag ismeretes.

**Kén**, mit a magyar *bü d ö s k ö n e k* is nevez, azon ásvány — nem, mely felolvasztva rongyra vagy vászon szeletekre tapadva a borászok által használtatik. Legjobb ha a ként kis rudacskákban — mint a kereskedésbe jön, — veszik a borászok és magok olvasztják el, s akkor vékony vászon darabkákat mártanak bele a szükséges használatra. Az így elkészített ként *k é n s z e l e t n e k* nevezik, miután a hordók kénézésére csak egy egy szeletet használnak egyszerűen.

**Kénező**, ez egy kis — fehér pléhből készült — gépecske, melynek försze egy csiptető, és az alján egy csésze. A csiptető a kénszeletet tartja, az alsó csésze pedig arra szolgál, hogy az égő kén a hordóba ne csepeghessen.

**Karózógép**. Franciaországban a szőlőkarók leveréséhez vagyis inkább leszurásához gépeket hasz-

nálnak, miáltal sok napszámot s így kiadást gazdálkodnak meg. E gép olyanforma mint a szénametsző olló, csak hogy nem kétágú, de hegyes a vége, hanem épen úgy van egy nyele s oly kiálló vasrudacskája, melynél fogva lábbal lelehet nyomni, mint a szénollót. E mellett egy vaskapocscsal van ellátva, mely a karót jól megcsipi és így azt a gép által a lábnyomás segítségével mélyen belehet a földbe szurni; mi ha megtörtént egy kis nyomásra kinyíl a gépkapcsa, a leszurt karót kiereszti, s rögtön mást szorít be.

**Katúnak** nevezik borászaink azon keskeny mély gödröket, melyek azon célból ásatnak a szőlőben, hogy azokban sima vagy gyökeres vesszőket leheszen ültetni, vagy pedig egész tőkéket is bedönteni (sülyeszteni) ezen gödrökkel való munkát a Hegyalján vermellésnek mondanak.

**Kémény**-nek nevezik a pincze szelelő lyukait.

**Kecskefejű-tőke** az, mely a hibás metszések következtében elvesziti gömbölyüségét, szétnől és elágasodik.

**Kefe.** A pinczeeszközök között a kefe is helyet foglal, nem mintha arra gyakran lenne szükség, de mivel előadhatja magát eset midőn elkerülhetetlen. A pinczekefe egy rendes szögletre hajtott vasnyelre, és pedig gömbölyü henger alakban van kötve, me-

lyet akkor használunk ha valamely hordóbor elmulasztott feltöltés vagy más körülmény következtében penész hártját kapott. Ezt csak ily kefével lehet leszedni, s ily kefével lehet a hordó dongáját az aknakörül megtisztogatni, mit azután a bor ismételt feltöltése követ.

**Keverés**, némely vidéken a második kapállást keverésnek nevezik.

**Kapás-bor** l. **L ö r e**.

**Kárt** vagy **kanna**: azon kéziedény, melyben szüretkor szedők a fürtöket szedik, különben ház tartásnál vízfordásra használják, némely vidéken ezt **kupá-nak** és a Hegyalján **vanná-nak** is nevezik. Sokan pedig összetévesztik a **rocskával** és **vederrel**. A **Kárt**, **Kanna**, **Kupa** vagy **Vanna** hosszas magasságában keskenyen összefutó egyfülű edény, a **rocska** vagy **veder** pedig alacsonyabb szélesebb s ez a közepén hajtott kávéval van ellátva.

**Kocsány-nak** mondják a szőlőfürtöt ha a bogyóitól megvan fosztva. Némelyek az egész fürtnek csak a nyelit nevezik kocsálynak mit sokan **csutkának** és **csipkának** is mondanak.

**Kotyogtató** l. **Erjesztő csiv**.

**Koresolya** kétféle van, egyik könnyebb vékonyabb fából készült, melyen kisebb boros hordók szekérről leeresztetnek; másik erősebb nagyobb s

két lábbal van állítva, ezt nem teszik be a szekér oldalai közé, csupán a szekérhez, melylyel nagyobb hordókat eresztenek le vagy hajtának fel.

**Korcsmabor** az, melynek ereje, színe, íze, sat. nem oly kitünő, hogy asztalibor névre érdemes lenne.

**Kövi dinka** l. **Dinka**.

**Kövé**-bornak nevezik Hegyalján az aszú-bort, és pedig mennél édesebb az annál kövérebbnek mondatik.

**Kecskecsü** szőlő, lefüggő fürtjei s hegyes csúcsos bogyói által igen feltűnő, honnan nevét is kölcsönözte. Több válfaja van, például vékony csúcsos bogyóju, — vastagabb tompább bogyóju, van, piros van kék is, sőt szagos kecskecsü is.

**Kéknyelű** l. **Szigeti**.

**Kökényszemű** l. **Kadarka**.

**Kolontár** l. **Járdovány**.

**Könyez** ezt szokták mondani a megmetszett tökére, midőn csapocskáin a túláradt nedvesség feltőlődik, sőt le is csorog.

**Kolna**. Aradmegyében a borházat, vagyis a szőlőbe lévő épületeket kolnának nevezik.

**Kölyök**. A borsajtónál azon két kisebb darabot melyet a ládában betépett törkölyfölibe alkalmazott dézskára a bak alá tesznek, kölykeknek nevezik.



**Küküllői-borok.** Erdélyországban a küküllő völgye bortermelésre igen alkalmas, sőt az első borvidék közé tartozna, ha jobb szőlőmvelési rendszer uralkodna ott. Legkedveltebb szőlőfajok itt a Som, Járdovány, Kővér, Leánykaszőlő, Boros, Király s Hóviz.

---

## L.

**Laza föld-nek** a könnyű ritka földet mondják a vinczelérek, melyet mivelní nem nehéz ugyan, de nem is terem benne jó erős bor.

**Lágyra kapálni,** annyi mint a szőlő érés kezdetén, kapálni, midőn t. i. a szőlő puhol vagy lágyul.

**Lápa** a szőlőföld lapos része.

**Lárva** l. **Pete.**

**Levedzik** l. **Könyez.**

**Levelész** l. **Eszelény.**

**Lakrima-Christi,** egy fekete szőlőfajt neveznek így, mely a fekete gahérral rokon faj.

**Lívó,** Erdélyben **léhú;** nagy fa tölcser, melyen a bor hordóba töltetik. Van gömbölyű, s hoszas alakú is, ezek czélszerűebbek, mert nem öntöződik általok szét annyi bor, mint a gömbölyűk által.

**Lompó**, ezen szőlőfajt, Baranya, Mosony, Soprony, s Tolnában nagy Kék-burgundinak nevezik. Igen szép nagy fürtü és bogyójú szőlő, mely a karkával egy időben érik.

**Lószemű** l. **Ökörsem**.

**Leltszőlő** vagy **Leányszőlő**, tenyésztésre érdemes faj.

**Lugas**. A szőlőmivelés azon módját, midőn a vesszők lécezetre, fákra vagy ha magasan kifeszített sodronra kötetnek s illetőleg felnyulnak, lugas mívelésnek, néhol pedig karfásmívelésnek nevezik.

**Löre**. Erdélyben ezt csügörnek, magyarhonban sok helyen Csige — vagy csingérnek — és kapás bornak, — is nevezik. Ezt többnyire a kisájtolt törkölyből, vagy a lebogyózott kocsányból, vagy végre borsöprőből készítik, mindenkor jó mennyiségű vízzel keverve. Ha a löre gondosan készül, kivált ha az érjedésére gondfordítatik, és a levegő befolyásának nincs sokáig kitéve, akkor kellemetes savanyainál fogva egészséges ital, kivált forró nyári napon. A kapásokat a sok vizivástól, — s kivált ha az rossz — úgy sok betegségtől lehet ezzel megőrizni.

**Lopó**, hibásan hébernek is nevezik. Van üveg-  
ből, bátogból, és tökből, mely után többnyire lopó-  
tőknek mondják. A bátog lopó hamar rozsdásodik  
és így ~~nem~~ lehet soha oly tiszta mint az üveg lopó.

## M.

**Malozsa**-nak németül Zibeben nevezik a nagy-szemű aszú (töpött) szőlőt, mely kereskedésben árul-tatik.

**Mászlás**-nak vagy fordításnak nevezik a Hegy-alján, azon féledes bort, mely minémüségre nézve az egy puttonyos aszú és szamorodni között áll. A mászlás készítés módja következő: az összetaposott (vágott) aszúra mindig mustot öntenek bizonyos mennyiségben, s bizonyos ideig így hagyják, állni, mi ha lesüretik, a hátra maradt aszú söprőre ismét öntenek bort, (mert még maradt elég édesség ezen söprőben) mit bizonyos idő mulván, ismét leszűrnek s ezt **M á s z l á s n a k** nevezik, mely név onnan ered hogy a felöntés másodszor (másodlás) történt. Azért nevezik fordításnak is, mivel újra rá fordítatott, az aszús kádra, egy vagy több hordó bor, melyből a mászlás készült.

**Mag l. Szőlőmag.**

**Magyarát l. Aradhegyalja.**

**Marga** földnemek egyike minőt hazánk szölei-ben több helyen találunk. A gips s krétával rokon faj, a szőlő különösen kedveli ha más fajjal van ke-verve. A hol nagyobb rétegek találhatnának, mint ja-

vitószert is lehet a márgát oly szőlőkben használni, melyeknek földje ezt és ehhez rokon földnemeket nélkülöz.

**Madéra** (írják *Madéira*) Portugalliához tartozó sziget csoportozat, igen kellemetes meleg éghajlattal hol a tél majdnem ismeretlen, földje felette termékeny. A bortermelés itt nagyban üzetik, különbféle borai között igen jeles azon vörös édes bor, mely *Madéra*-név alatt ismeretes a kereskedésben.

**Malaga** Spanyolország egyik tartományának fővárosa, a közép tengerbe nyuló földnyelven, hol igen sok szőlőmiveltetik, részint bor, de nagyobb részben malozsa termelés végett. A legszebb malozsa (zibeben) *malaga* név alatt jön a kereskedésbe. A *malaga* bor név alatt, mi mindig vörös édes spanyol bort értünk, ámbár legjelesebb bor, mely e vidéken termeltetik a: *Lagrima de Malaga*, — *Ximenes*, — és *Vino d' Guinda*.

**Mád** Tokaj-hegyaljai városok egyike, melynek határában jeles aszú bor terem, s sok jeles hazafi bir ott szőlőket.

**Metsző-olló** l. *Szőlő olló*.

**Meczgerezni**, l. *Bengézni*.

**Meszely** az itczének fele.

**Mesgye** annyit tesz mint a szőlők határa. Így egy dőlő végkörét is, sok helyen mesgyének

mondják, tulajdonképen pedig mesgyének csak kétszomszédközötti határ vonalt — utat — vagy árkot — lehet mondani.

**Ménesi-bor.** Ezen név alatt mind a ménesi aszú, mind pedig a pecsenye és asztali bor értetik. Ménesi szőlők az Aradhegyalja rovat alatt vannak leírva, azért itt csak a borról teszünk említést. Eddig még Pestről csak 6—7 nap alatt lehetett kocsin Aradra és Ménesre jutni, a ménesi bor kivéve az aszút nem volt oly ismert mint jelenleg. Most már átaljában a szakértők a magyarági pecsenye borokat is elsőrendű boraink közé sorozzák, az aszút pedig a tokaji testvéreinek ismerik. A ménesi aszú nem úgy készül, mint a tokaji t. i. a méneses aszúra, midőn összegyurják, ó bort nem pedig mustot öntenek, mint a Hegyalján, innen van hogy a ménesi aszú bor hamarabb megérik és megtisztul.

**Magyarország borászata.** A magyar szentkoronához tartozó összes területen egy milliom holdnál, több föld miveltetik bor termelés végett, mely szerint, ha egy hold szőlő csak 24 akót terem, (holott Budán 70—100 akót terem egy hold az az egy fertály 40—60 akót, de vannak vidékek hol szinte legroszabb évben is több terem, mint 24 akó) még is 24 millió akót rug egy évi termés. Melynek érteke ha csak 6 fttal számítjuk is, egy akó bor 144 mond

száznegyvennégy milliom ft. évi jövedelmet mutat, (holott már csak a tokaji és ménesi aszúk ára, de több előbbkelő bor vidék termésének ára is mennyivel többre tehető 6 ftnál,) ha ezen jövedelmet kamatnak tekintjük, és ha annak megfelelő tőkét veszszük tekintetbe úgy meglehetünk győződve, hogy hazai borászatunk, mely ily roppant tőkét képvisel valóban nagy fontosságú nemzeti iparág. Hazánk borászati tekintetben az egész föld kerekiségén Franciaország után első helyen áll. Több bort a világon csak Franciaország termel, de jobbat nehezen, s ha egyéni izlésszerint, valamely faj francia, spanyol vagy kitudja miféle bor különösen tetszik is, de azon előnnyel egy ország se bír, mint a mienk, hogy annyféle jeles bort természetesen úton bírna előállítani mint mi, mert minálunk terem, a világ legelsőaszúja, és pedig világos s vörös színben, van minden színben legnemesebb pecsenye és asztali borunk, vannak rendkívül erős úgy zamatos, sima, édes, savankás, szóval minden izlést kielégítő borunk.

**Miskolezi-borok** Borsodmegyében a Hegyaljai borok zamatjával bírnak, de azoknál gyengébbek, mind a mellett igen kellemetes ízűek.

**Muskotály,** igen kellemetes szagos szőlő, nálunk e néven három válfaj ismeretes, u. m. fehér, zöld, és fekete. A fehér és zöldnek levele karéjos, éles

csipkézettel világos zöld, s nemü vereses szín látszik rajta, alsó lapja sima (nem pölyhös), vesszeje: nyárbán megyszín pirosal játszik, télen sárga rozsdás forma. A fekete muskotály levelének középső karaja hegyesen kiálló, fogai (csipkézete) apróbbak, levél színe sötétebb.

**Mustmérő,** (Mustimeter vagy Gleükometer) azon eszköz melynek segítségével, kitudják, mennyi cukor tartalommal bír a must, és így mingyárt tudjuk, mily erős bor lesz belőle. A must mérő a must faj súlyához vagy nehézségéhez van alkalmazva t. i. mennél édesebb, tehát annál sűrűbb, (nehezebb) a must, s így annál inkább kitolja magából a mércezt, melynek fokjegyei 0-tól lefelé vannak számítva. Mennél magassabban emelkedik tehát felfelé a mérce rudacskája, annál édesebb a must. A mérést azonban, addig kell végrehajtani, még a must forrásnak nem indul.

---

## N.

**Nagyvárad** szőlők és borok. Bihármegyének szőlői kétszoporra vannak osztva, u. m. az alsó Érmellékre, melyről már feljebb volt szó, és a nagyvá-

radira. Ez utóbbi szőlőhegylánczokat nagy terjedelme és épfekvése, a szemléltetőbe, de figyelmet érdemlenek az itt termett borok, kivált a n. váradiai, hol igen számos jeles szőlész valóságos példány borászatot üz.

**Nyálkázás-nak** mondjuk azt, midőn a must erős kénezés által legalább 48 órára érjedésében gátoltatik, s így nyugodt állapotában söprőjének vastag, nyálkás része leülepedvén, érjedés végett más hordóba fejtetik. Ezáltal tehát a vastag söprő s ezzel sok nyálkás rész eltávolítatik, a mustból, minfogva az ily lenyálkázott mustból sokkal jobb lesz a bor.

**Nyesteni**, ezen kifejezést hibásan alkalmazzák, némely vidéken a szőlőre, mivel a szőlőtőt és veszeit metczeni, s csak a gyümölcs s egyéb fákat szokás nyestni.

**Nyulós.** A bor betegségek között előfordul a nyulósság mi is, vagy a rohadt fűrtőktől vagy tisztátalan edénytől származik. Ha a bor nyulósodni kezd előbb tiszta színét veszti el, (ekkor törődötnek is mondják — fehér törődés) azután látszólag vastagabb mintsem addig volt, továbbá elveszti folyóságát, hanem olykép huzódik öntés közben, mint az olaj. Ezen betegség ha elejét nem veszik, átmegy, fekete törődésbe, az az sötét barna szín, s rossz büzt kap, minek többnyire rothadás a következése.



**Nyers-bornak** mondják azon bort mely koránál fogva még egészen ki nemfejlett, s így egyéb jó tulajdonságai mellett némü nyerseséget venni rajta észre.

**Nyirok** vagy **kavicsos nyirok**. Hegyalján, ezen kifejezést a jobbféle szőlőföldre használják, hol is a terméketlen földet **tangának** mondják. Különben a nedves pinczét sőt a nedves földet, is **nyirkosnak** mondják.

**Nemes — érnyedés.** Rajna mellett csak azáltal nyernek a Rizlingből oly kitünő bort, mert bevárják a kései szüret által még a szőlőbogyói a túl érésen, nemes érnyedésbe (rothadásba) mennek át. Ezt ugyan nem minden szőlőfajnál lehet utól érni, mert némely fajok vagy aszúvá válnak, vagy végkép elrothadnak. A rizlingnek (erélyes) azonban s még némely fajnak csak a bőre rothad a nélkül, hogy a bogyóknak ez ártalmára lenne.

**Nedvkeringés.** A növények élet fentartására szükséges nedvet részint gyökereik, részertint leveleik által veszik fel, s így terjed az el a rostok által (fibrillae) a sejt szövetekben, és az egész növény minden részében. A növény nevezet szervei által felvett nedv elterjedve a növény testben a természtől erre alkotott edényekbe megszüretek, s megsűrűsödik, részben faképzésre, részint a virág s ezáltal gyümölcs előállítása fordítatik, a fölösleg

pedig elgőzölög. Ezen működést a növényeknél nedvkeringésnek nevezzük.

Neszmély, igen jó bort termő hely Komárom megyében, a duna jobb partján. A neszmélyi valamint ezen vidéki bor savanykás, s hasonlít a rajnai borokhoz, csak hogy nem bír oly feltünő illattal. A neszmélyi borok, későn érnek meg, és csak 7—8 éves bort lehet igazán jónak mondani.

Nisni l. F ü l k e.

Nőbor-nak nevezik nálunk a főtt-édes-bort, melyben nincs ürm. Minthogy a nők ezt szívesen isszák, azért nő bornak nevezik.

Nógrád-megyei-borok. Ezen megyének nemcsak igen sok, de jó bort termő szőleje van. Penczi borai a bécsi nagykereskedők előtt is, de a pesti piacon átaljában jó hirben áll, mit ezen tüzes s zamatos borok megérdemelnek. Jelessek e mellett a nógrádi borok között: ecsegi a váraljai, óvári, szandai, galábocsi, csalári, romhányi, a szécsényi- és gyarmati egyrésze.

---

## O.

Oidum-nak nevezik azon szőlő betegséget, mely Francia-, Spanyol-, Portugal- s Olaszországban,

már több év óta uralkodik. Ezen betegség a szőlővesszőn, gyakran a bogyókon is aprópenész foltokban mutatkozik és gyorsan terjed el az egész tőkén, mi által nem csak az évi termés, de a vesszők s sokszor a töke is elvesz. Ha egy szőlőt meglep gyorsan terjed tovább s egész hegyek, s vidékek szőleit elpusztítja. Ezen betegség egy gomba forma elősdi növény mely a szőlőn mint penész folt látható hol is igen hamar fejlődik — megér — s burka felpattan melyből górcső nélkül láthatatlan apró magvait a széltova hordja, s a hol lehulnak, ott ismét tenyésznek s terjesztik öldöklő megvaikat. Legfőbb gyógyszer ellene a kén ezzel ha behintik a tőkét elvesz az oidum.

**Olaj l. Szőlőolaj.**

**Oenolog**, annyit tesz mint borász, **Oenologia** borászat.

**Orm**, a szőlőhegy vagy ültetvény legfelsőbb része, mit a Hegyalján búbnak mondanak.

**Ólmos esső**. Ha téli időben a levegő rögtöni változása következtében ónesső — (felső bánya körül Ónás essőnek mondják,) okozta nedvesség mielőtt a vesszőkön megszáradna megfagy, ezt ólmos essőnek nevezik.

**Olaszországi-borok**. Olaszország nagy kiterjedésénél fogva különféle borokat termel. Nápoly és

Siciliában igen jó erős borok teremnek, kivált a Vezuv közelében. A síkföldön azonban — hol többnyire lugosokra mívelik a szőlőt, vagy szeder fákra eresztik a vesszőt — csak gyenge bor terem, mit többnyire Vinó — Nostrána-nak mondanak.

**Ó-bor**, ezen kifejezést csak oly borra szokták használni, mely már jól megért, addig pedig mindig fiatal a bor. Ha pedig az érettségi fokát túlhaladja a bor, akkor régi-bornak mondják.

**Oportó** (Portó-nak is mondják) Portugalia egyik nevezetesebb városa, közel a tengerparthoz. Nagy kereskedést űz, különösen ugyan a nevű borral.

**Oportó-szőlő**. Portugaliából származott fekete szőlőfaj. Alakjára nézve hasonlít a magyar ökörszem fajhoz. Jól terem és jó vörös bor van belőle.

**Öbőly**-nek mondják azt midőn forró nyári napokban a szőlő levelei megsárgulnak s össze zsugorodnak, és az ültetvény úgy néz ki, mintha beforrázva lenne. Némely vidéken azt szokták ekkor mondani, hogy a hő ütötte meg.

**Ökörszem**, fekete igen nagyszemű szőlőfaj, melyet egyszeri látásra fel lehet ismerni. Hasonlít fája és levele az oportóhoz, de bora gyenge és zamat nélküli.

---

## P.

**Pászta** l. S á l.

**Pásztor**, — néhol csősznek mondják vagy kerülőnek — ez a szőlőkre ügyel fel.

**Párolgatás** vagy gőzölgetés az midőn a must kazánba tüzfőlött forraltatik, hogy vizrészeiből mennél több elgőzölögjön s az által a czukoranyag nagyobb terjedelmet nyer, s így édes marad a bor.

**Pajta**. Érmelléken a borházat és átáljában a szőlőbe épült bármily csinos lakot pajtának nevezik.

**Pecsenye**-bornak azon borokat nevezzük, melyek nem tartoznak az aszúk vagy csemegék osztályába, de még is kitünőbbek mint sem közönséges asztali bornak lehetne mondani. A pecsenye bornak erősebbnek, zamatosabbnak, s finomabbnak kell lenni, mint a rendes használatú asztali bornak.

**Prés** l. S a j t ó.

**Petrezelem**-szőlő, nevét azon hasonlatosságtól nyerte, mely szerint levelei hasonlitanak a petrezelem leveléhez. Keveset termő s nem borfaj, csupán mint ritkaság érdemes a mivélésre.

**Puresin**, e néven fekete és fehér szőlő faj ismeretes, melyet Eger vidékén Pelyhesnek, —

**Baranyában:** Pastinkának, — Zemplénben: király édesnek, — neveznek. Fürtjei: hasznosak, tömöttek, bogyói: tojás alakúak, igen édes és jó borfaj.

**Polyhos,** a Hegyalján leginkább othonos szőlőfaj, de ott csak a hitványok közé sorozzák, mert noha igen bőven terem, de bora nagyon gyenge s rozsz.

**Portugali** igen korán érő fekete szőlőfaj, mely sokat terem, édes kedvesizű a gyümölcse, de még sem oly jó bort ad mint a kadarka.

**Passa** — tutti, muskatályok osztályába tartozó új szőlőfaj; eddig csak mint asztali szőlő ismeretes.

**Pajod** a szőlőkben sok kárt okozó rovar, melynek kiirtása leginkább úgy sikerül, ha bizonyos számú gödröt ásnek a szőlőbe mely lótrágyával töltetik meg. Hives tavaszi napokban ide menekülnek ezen rovarok, hol kiirtások ezután nem jár nehézséggel. Ezen rovar a Hegyalján Pajor-nak nevezik, mit nem lehet helyesleni, kivált azoknak kik velünk együtt ily nevű derék családot ismerünk. Hont — Nógrád, Zólyom, és Pest megyében.

**Pint,** folyadék mérték, egy pint két itczét tesz.

**Porvessző**-nek azt mondják, melyet a tőkéről a földhöz lehajtva, — lebujfatva, — földdel csak könnyen, vagy is annyira takarnak be, hogy gyökere hajtszon.

**Pozsonyi-szőlők és borok.** P o z s o n y megyében és magában Pozsony város határában sok szép szőlő van. A mivélés itt nagy szorgalommal történik. kivált Bazin, Modor, és szent György kis városok határába, hol gyakran meglehetősen aszú bort is készítenek. A pozsony megyei borok keletét felette elősegíti a közellévő Duna, és a két irányban ágazó vasút.

---

## R.

**Rajnai-bor,** másképp Renusinak is nevezik. A német szövetséges tartományok egyrészét keresztül metsző rajnavize partjain igen szép festői tájakon, hol szelid hegyek oldalai, hol meredek szirtek gerincein számos szőlőültetvény van. E vidéken terem a rajnai vagy renusi bor, mely rendkívöli zamatja végett kedves s drágán fizettetik. E vidéken legfőbb szőlőfaj a Rizling (erélyes). Nevezetesebb pontjai a rajnai bortermesztésnek, J o h a n n i s b e r g, R ü d e s h e i m, T r i e r.

**Ragya,** az ha igen meleg időben napfénynél hirtelen egy kis eső hűl a szőlőre, mi által a fürtök sokszor sokat szenvednek.

**Rakkszőlő**, l. **Dinka**.

**Ragyázó**-nak nevezik némely hegyeken a kadarka egyik válfaját a hulló kadarkát.

**Rend**-nek a szőlő ültetvény sorait nevezik.

**Rizling** l. **Erélyes**.

**Rosta**, a bor készítésnél nem ugyan elkerülhetetlen de hasznos eszköz, midőn t. i. a fürtöket lebogyózzuk, mert e műtétel rosta nélkül nehezen mén.

**Rovar**. A féreg, hernyó, pille, pók, s ezekhez hasonló állatkák rovaroknak neveztettnék.

**Rózsaszőlő**, a dinkák családjához tartozik miről feljebb már szó volt, Némely a piros bokatort is rózsának nevezik.

**Rülender** igen bőven s jó bort termő szőlőfaj a rajna vidékről származott hozzánk.

**Rudas**-nak nevezik némely vidéken a cser vesszőt vagy is azt melyet a tőkén magányosan meghagynak és vagy a szomszéd tőke karójához kötnek, vagy iv formára hajtva végit a földbe szúrják.

**Rügy** a szőlő vessző bimbója, mit sok helyen hibásan szem-nek neveznek.

---



## S.

Sál, a szőlő ültetvény egy része — egy osztálya — mit, Hegyalján Ároknak, — Nógrád egy részibe Visálnak, — több helyen Csatornának, — Pásztának- s Járásnak neveznek.

Sárfehér l. Alföldi fehér.

Savak. A bornak nevezetes alkat részeit teszik a szabad savak, mitől kelemetes ízét kölcsönözi; ilyenek az alma, citróny, borsav, és sok bornál kivált a tokaji és ménesi aszúknál a vilsav (phosfor-sav). Mennyi lehet valamely bornak sav tartalma azt savmérővel lehet felfedezni, de mily neme létezik a savaknak valamely borba azt csak vegytani kémlet által lehet kitudni. A külföldi borok között legtöbb szelid sav tartalommal birnak a rajnai, s az osztrák borok, fanyarsav tartalommal a helvétiai, s tiroli, úgy morva s csehországi borok. A magyar borok körül legtöbb szelid sav tartalommal birnak, a neszmélyi, érmelléki, magyaráti, némely hont és nógrádi. A savtartalom kellő mértékben az egészségnak igen hasznos s kellemetes is, de a túl savanyuság kivált ha ehhez fanyarság is járul akkor kellemetlen. A vilsav pedig kitűnő orvosi hatással bir. Vilsav képzi az ember szervezetének egyik leg-

nevezetesebb tényezőjét úgy, hogy a legjelesebb orvosok állítása szerint vilsav nélkül az ember meg nem élhet. Az élet fentartására szükséges ezen drága anyagot étel s ital által veszi magához az egészséges ember, s így azzal mindig birhat s bir is, de a betegnél ez kiapad, ennek mesterséges úton kell hozzá jutni, mit felette nehéznek mondanak az orvosok, van azonban egymód t. i. bor által adni a betegnek, mi Angol s Francziaországban, de Europa nagyrésztében gyakoroltatik is az orvosok által, csak hogy e célra eddig spanyol borokat használtak, most azonban vegytani vizsgálatok után bebizonyult, hogy a magyar közönségesebb, de jobb hegyekről nyert borokban is van annyi vilsav mint a nagy hirre kapott spanyol borokban, a tokaji és ménesi aszú pedig e tekintetben is a világ minden borát túlhaladja.

**Savmérő.** E célra nincs oly egyszerű eszköz, mint a must- vagy bormérő. Hogy a bor savtartalmát meg lehessen határozni szükséges három eszköz, t. i. egy üveg cső, melyre fokok vannak metczve, ebbe öntünk bizonyos fokig próba bort, azután egy igen piczi üveg lopó, és harmadszor egy nyakos üveg próba anyagra. Ezen nyakos üvegbe, a gyógyszer-tárból előre szerzett, lakmus tincturát (fesztvényt) és amoniák oldatot keverünk össze. Ezen keverékből azután a kis lopó segítségével vigyázva addig töltünk

a jegyekkel ellátott hosszú próbás üvegbe még a bor (értvén fehér bort) rubin vörös szint nem nyer (mert a lakmus s amoniak oldat a savakat vörösre festi,) ekkor megolvassuk a savmérő üvegen, hogy hány foknyi tér telt meg e proba folyadékkal, mi is mutatja a savmennyiséget a borba. E leírás után nehéz lenne a járatlan borásznak e savmérőt kezelni, de ez inkább csak ismertetésül szolgál, mint tökéletes utasítással, miután ennek leírására itt nincs elegendő tér.

**Sótó** jobban mondva **Sajtó**. Az össze zúzott vagy kitapodott fürtök nedvének tökéletes kinyomása végett a borászatnál elkerülhetetlen. Alakjára nézve többféle u. m. 1) egész sajtó hosszú bálvánnyal és sullyal (sulyos kövekkel) ellátva. 2) egész sajtó hosszú bálvánnyal orsóra készítve, de kőszűl nélkül, 3) fél sajtó ládával, 4) ugyan ilyen bordás, továbbá 5) javított sajtó vas orsóval, 6) ugyan ilyen fa orsóval, 7) hordós sajtó, 8) vidacs sajtó, 9) erdélyi javított sajtó, és mindezek több módosítással kiállítva.

**Sotolt-bor**, az melyet a törkölyből a sajtolás által foly, szín bor pedig, mely egyedül a csomosolás vagy taposás következtében nyeretik. A sajtolat borba több cserény van s így több fanyarság, de több szesz is, a színborban pedig több vizrész.

**Sárgaság.** Némely szőlőtőkén a levelek nyárban, minden látszólagos ok nélkül megsárgulnak, ezen betegséget sárgaságnak mondják, a minnek oka nem egyéb, mint hogy a tőke tövében fereg rágás által nevezetesebb sebek támadtak.

**Szatyor** azon kosár mely némely vidéken putony helyett használnak.

**Söprő** a musttol érjedés által elvált salak, mely sulyánál fogva a hordó aljára szokott le ülepedni.

**Szénsav.** A must-érjedése alkalmával, midőn a mustban lévő czukoranyag szeszszé alakul az éleny s érányag (fehérfny — vagy élesztő) hatása által s z é n s a v fejlődik ki, mely természetére nézve csi-pős, s nagyobb mértékben az emberre s minden élő-lényre ártalmas hatású.

**Sopronyi borok és szőlők.** Széles értelemben minden bor, mely Soprony megyében s kivált a Fertő tava körül terem sopronyi és a kereskedésben ruszti bornak, a németeknél pedig S e e w e i n n a k nevezetik. A sopronyi szőlők, kivált a Fertőre dőlő hegyeken igen erős bort teremnek. Ruszton, mely közvetlen a roppant nagy tó partján fekszik sok aszú bort termelnek, különben e vidéken termett, és gyártott aszú mind ruszti név alatt jön kereskedésbe.

**Szivárvány-nak** azon három szög alakra hajtott csívet nevezik melyet a hordó aknájába alkalmazva

általa annyi bort lehet a hordóból lefejtetni, a mennyire a szivárvány hosszabb ága a borba leér.

**Szamorodni.** Tokaj-Hegyalján midőn kevés aszú van, ha nem tartják érdemesnek ennek különválogatását, vagy ha van is elegendő aszú, de egy részből a szőlőnek, azt ki nem válogatják, hanem úgy a mint a szőlő termett aszúval együtt tapossák össze, s szűrik le levét, az így készült bort szamorodninak nevezik, mi a lengyelekkel üzött virágzó kereskedés idejéből, és azon lengyel szótól szamo-rody (az az magában termett,) vette eredetét. A szamorodni igen zamatos, finom erős s egészséges bor, de édessége kevés van, miután nincs aszúra öntve, mint az 1—2—3 sat. puttonyos.

**Somlai-bor.** Hajdan hazánkban ez volt a tokaj hegyaljai borok után a badacsonyival a leghiresebb fehér bor, midőn a magyaráti s érmelléki borok kevésbé voltak ismeretesek. A somlai borok becsét most se lehet tagadni, kivált az, mely a vásárhelyi oldalon terem igen becses, de későn ér meg. A somlai hegy Veszprémmegyében fekszik, s igen sajátos alakítása van. Egészen magában, más hegyekkel való összeköttetés nélkül emelkedik ez egy szép vidéken. A szőlőművelés a balatonvidékivel egyező, s a szőlőfajok is azok itt, melyek Badacsony körül.

Ezen hegynék négy fő része van, u. m. vásárhelyi, jenei, nagy-szölősi, és dobai.

Szerednyei borok Ungmegyében, kivált túlnyomó zamatjoknál fogva kitűnők.

**Szeszmérő.** A szeszfokainak meghatározására a bormérőhöz hasonló eszközt használnak. A boráztatban azonban a szeszmérő alatt oly gépet értünk, melyel egész bizonyossággal meg lehet határozni hogy egy akó borban hány itcze szesz van (nem úgy mint a bormérővel, mely csak körül belül mutatja, vajjon melyik bor erősebb). Ily eszköz egy kis párolgó gépecskéből áll, mely egy lábnál nem magasabb. Ebbe öntünk a vizsgálat alá veendő borból p. o. egy itczét, alágyujtunk szeszt, minek következtében a bor felforr s a kis csövecskén egy rovatkás üvegbe lecsepeg, a hűtés által megsűrösödött s szeszszévált gőz. Az üvegen lévő rovatkás jegyek mutatják a szesz menyiségét, azüvegbe eresztett szeszmérő pedig a szesz erejét s fokát. Mely szerint egy itczebor után könnyű következtést vonni egész akóra, hogy mennyi és mily erejű szeszt tartalmaz.

**Szelelőlyuk** minden pinczén elkerülhetetlen, mit sok helyen kéménynek neveznek.

**Szemelt bor** az, mely akép készül, hogy a fürtök egyenkint kézbe vétetnek a szüretelő munkások által s vagy a legszebb bogyókat szedik ki, vagy meg-

hagyva a legszebb bogyókat a hibások pedig kicsipetnek, szóval csak a java használtatik a bogyókból ily bornak. Mit a németek *aussstich*-nek neveznek.

**Szalma bor.** Ez igen jó csemege bor, mely akép készül. Az érett fürtök, midőn leszedetnek száraz szellős helyre, zsúp szalmára helyeztetnek, hol a bogyók az utó érés által a víz részek nagy részit elgőzöltgettven mint egy össze asznak, s ez által czukor tartalomban felette sokat nyernek. Az ily szőlőt karácsony tájban szokás kitaposni s sajtolni, melyből igen szépszerű édes, és kellemetes bor válik, mit azért neveznek szalma bornak, mert a szőlő szalmán hevert egy hosszú ideig.

**Szőlő.** Ezen kifejezés alatt igen széles értelemben mind az ültetvényt mind a növényt mind pedig annak gyümölcsit értik. Különböztetései ezek, u. m. a) a hegyre, mely szőlővel van ültetve azt mondják *szőlő hegy* b.) aszülő növényre: *borág*, c.) a szőlős táblára vagy kertre: *ültetvény*, d.) a gyümölcsére, *fürt*. A szőlő növény vagy borág egyes részei ezek: a) *tőke* (mit néhol fejnek mondanak, b) ennek *gyökerei*, c) *vesszők* (vagy *vinyege*), d) a *vessző rügye*, e) *bötyköje*, f) a *kocsány* (vagy *bajusz*), g) *levele*, mely ha lehull akkor *haraszt*nak mondatik, h) a *levél nyele* (vagy *szára*), i) a *fürt* (néhol *fej*), k)

ennek nyele (kacs) vagy szára, l) bogyói (néhol szemei).

**Szüret** vagy szedés, midőn az érett fürtök leszednek, összetapostatnak, szóval midőn a szőlő termése borrá készítettetik.

**Szegzárdibor**-nak hire igen elterjedett, mi az újabb időben keletkezett szegzárdi borkereskedő társulatnak tulajdonítható. Szegzárd Tolnamegyében a Dunához egy pár órai távolságra fekszik. Szőlője nagy kiterjedésű, a körül fekvő helységek jobbféle borai szintén ezen név alatt jönnek kereskedésbe.

**Szerémibor** l. **H o r v á t** és **T ó t o r s z á g**.

**Szerémizöld** jobbféle szőlő faj, melyet néhol magyarkának, néhol pedig somlai fehérnek neveznek.

**Somszőlő** van fehér és fekete. A fehér igen édes, Erdélyben kiváltképen elterjedt. A feketét l. **k ö k é n y s z ő l ő**.

**Szilvani** l. **C z i r i f a n d**.

---

## T.

**Talaj** l. **A l r é t e g**.

**Támaszvilla**, kisebb hordók megemelésére szol-



gáló eszköz, melynek alakja, nyélre alkalmazott kis tompa villa.

**Talaj szellőztetés.** Midőn a termékenység előmozdítása végett a szőlő egy részébe földalatti csövek bizonyos szabályok szerint rakatnak le, azt talaj szellőzés-nek mondják. Ha pedig ugyan ily csövek, a nedvesség levezetése végett rakatnak le, azt alagcsövezésnek mondják.

**Taposó-nak** nevezik azon munkást, a ki szüretkor akár az átaljában leszedett fürtöket, akár pedig különösen az aszút szokta lábbal összetaposni — nyomkodni. Mely műtételre, ha az aszúval történik, a Hegyalján azt szokták mondani: *összevágja*.

**Tokaj.** A Hegyaljának a Tisza és Bodrog közől kiemelkedő legszélső pontján fekszik.

**Tokaji-bor** név alatt széles értelemben csak aszúbor értetik, de nem csak az, mely Tokajban terem, hanem mind az, melyet az egész Tokaj-Hegyalja termel, mert tulajdonságaira nézve a Hegyalja összes szőlőhegyein csak oly, sőt némely jó fekvő dülökön még jobb bor terem, mint magán a tokaji hegyen. Noha a tokaj hegyaljai borok legutolsó osztálya is kitünő — mit e vidéken *ordináriumnak* neveznek — mind azon által a dicsőség és az egész világra elterjedt hír csak az aszúkat illeti, melyeket itt *kövér bornak* neveznek. Ezek több osz-

tályba soroztatnak, mi a készítmódtól függ, mi is következésképen történik. Az aszús fűrtök egy asztalon gondosan átválogattatnak, a nem aszú vagy hibás bogyó eltávolittatik, a kevésbé aszús fűrtökről pedig a szép aszúbogyók kiválasztattnak, s így a gonddal megszedett aszú-bogyók egy edénybe tétetnek félre a használatig. Azon finom nedv, mely az így megszedett aszúból magától minden nyomás nélkül lecsepeg: *E s z e n c z i á n a k* neveztetik. Ha már annyi mustot nyertek a nem aszús szőlőből, hogy az aszúbor készítéséhez hozzá lehet fogni, akkor az aszút kádokba tapossák a munkások mind addig, míg az egész tészta formát nyer, mire — ezen kifejezést használják — megvágják. Az összegyurt aszú puttony szerint számittatik és egy kádba teszik azt, melyre must öntetvén és azt 6—8 vagy (némelyeknél) 24 órai keverés s állás után le szűrik. Ha egy hordó musthoz egy puttony aszút adnak az egy puttonyosnak, ha kettőt, két puttonyosnak mondják, azaz mennél több aszú van egy hordó must közt, annál kövérebbnek nevezik azt. Ha az aszúra, melyről már az első must leszűretett, ismét öntenek mustot, az így nyert bort másolásnak vagy fordításnak nevezik. Hogy a valódi aszúbor méltán megérdemli a nagy árt, valóban el kell ismerni, ha tudjuk, a) hogy nem mindig terem aszú, b) hogy ily szőlő-

mivelés felette költséges, és c) még a kezelése is e bornak igen terhes, — hát ha még felséges tulajdonságait vesszük tekintetbe.

**Tolcsva** a Hegyalja egyik városa ; felséges bora és szép szőlei ismeretesek.

**Tótország** — Slavonia — l. **H o r v á t- és T ó t- o r s z á g.**

**Tőke**, erdélyben **t ő- n e k** mondják. Tökének a szőlőnövény a borág — azon részit nevezik : mely a föld színén a gyökér és vesszők között áll, — de többnyire a szőlőnövényre egészen véve is — t. i. vesszeivel együtt — használják e kifejezést.

**Törköly**, az összetaposott s kisajtolt szőlőfürtöket midőn a sajtóból kiveszik, nevezik törkölynek. Különben **t ő r k ő l y n e k** mondják, a vörösbor készítésnél az összezúzott fürtöket, mielőtt még kitaposva és kisajtolva lennének, p. a vörösbor törkölyön érjed. Némely vidéken a törkölyt **m o n t- n a k** is nevezik.

**Tölcsér**, — néhol töltike — az, mely fehér pléből (bádogból) készült, melyet az üvegezéshez használnak. A fatölcsér neve **l i v ó.**

**Torok**, jobban mondva **g á t o r.** Ez a pincze eleje vagy a bejárásnál lévő szűkebb része.

---

## U.

**Ujbor.** Mindaddig míg a bor egészen meg nem tisztul és némi éles izzel bír, uj bornak mondatik.

**Ujszőlő-nek** nevezik a fiatal szőlőültetvényeket, melyeket némely vidéken elletésnek is mondanak.

**Utóérés.** Midőn a szőlőbogyó bőre késői szüret következtében összezsugorodik vagy épen annyira meglágyul, hogy azt rothadtnak vélnénk, azt utóérésnek mondják, mire a Rajna mellett nagy figyelem fordittatik, s kivált a rizlingszőlőnek erre nagy szüksége van, mert máskép a kellemetes zamat nem fog kifejlődni. Ha a szőlőfürtök szalmára rakatnak vagy felfügesztetnek, ekkor utóérésnek vannak kivéte.

**Utoérjedés.** A mustból csak úgy lesz bor ha érjedésen mén keresztül, mit zajos érjedésnek neveznek, mit is ha bevégez: a must megtisztul és söpreje leül, de azért még később is szokott kevésbé pezsegni, kivált szőlőfakadás idején, a mit utólérjedésnek nevezünk.

**Ugar.** Ezen kifejezést helyesen csak a szántóföldekre lehet alkalmazni, de némely vidéken a szőlőre is használják és oly ültetvényt értenek alatta, mely még nem terem, de mívelés alatt van; a mely

pedig mivelés alatt volt, de elhagyatott, azt *Parlagnak* mondják.

**Üszög** a szőlőfajon előforduló oly seb, mely a növény életére károsan hat, mivel beforrni nem képes. Ezt néhol *fenének* — *Brand* — nevezik.

**Üledék.** Kivált az üvegekre fejtett borban kifejlődött söprő, vagy leülepedett salakot értenek e kifejezés alatt.

**Ürmös.** Többféle ürmös bor ismeretes nálunk, u. m. a *ráczürmös*, édes vagy *föttürmös* s *keserü ürmös*. Ürmösök a csemegeborok osztályába tartoznak. Oly bort, habár édes is melybe nincs üröm, hibásan neveznek ürmösnek.

**Uvaugustana** nálunk új szőlőfaj, gyömcse szép és jó édes, eddig még csak mint asztali faj ismeretes.

---

## V.

**Vác,** Pestmegyében a Duna bal partján fekszik, északról magas hegy által védve, melynek szelidebb oldalain nagy kiterjedésű szőlők miveltetnek.

**Var** (calus) a szőlővesszőn történt metszés által előidézett forradás.

**Váli bor.** Fehérmegyében fekvő Vál mezőváros nagykiterjedésű szőlőkkel s igen jó könnyű borral dicsekszik, melynek kivált Pesten nagy kelete van.

**Vágó.** Némely vidéken a szőlőültetvény kiterjedését *v á g ó* szerint számítják. Egy *v á g ó* annyi mint egy *k a p á s*.

**Választás l. G y o m l á l á s.**

**Változó gohér,** a gohér fajok egyike, mely némely évben jól, másban rosszul terem. Ez azonban nem a faj sajátosságának, mint inkább az idő járásnak tulajdonítható.

**Vadlisztes.** Egy fehér szőlőfajt neveznek így némely vidéken, mely a *z ö l d s z ö l ő* válfaja, bővebben l. *z ö l d szőlő*.

**Véka l. A k ó.**

**Veder l. A k ó.**

**Vékonyág.** Ezen kifejezést a bor jellemzésére szokták borászaink használni. Vékony bornak nevezik azt, mely átlátszó tiszta, s mellette igen sima kellemetes ízű.

**Vetett szőlő-nek** nevezik azon ültetvényeket, melyekben a tőkék nem sorban, de rendetlenül állnak. Ezekről azt hiszi a nép, hogy valaha elvetett szőlőmagból keletkeztek.

**Vermelni.** Ezen kifejezéssel élnek a Hegyalján,

s ez alatt azon gödrök ásását értik, melybe a tökéket bedöntögetni (homlítani) akarják.

**Vessző,** a szőlőnövény egyik része, mely a tőkéről sugár hajtásban kiágazik; mit hazánk igen nagy részében vinyegének mondanak.

**Virág.** Így nevezik a szőlőfürt virágját, melyből a gyümölcs (bogyó) képződik. Virágnak mondják, hibásan a bornak felszínén — hibás kezelés következtében — fejlődött penész hártját is. Sokan a bor illatot is virágnak mondják, l. Illat.

**Vinyege,** l. Vessző.

**Villányibor.** Villány Baranyamegyében fekszik, s a belényesi uradalomhoz tartozik; bora, kivált a vörös rég időtől nagy hirre kapott, és méltán, mert valóban kitünő. A villányi bor természetére nézve felül nem haladja a többi baranyai borokat, hanem a czélszerű kezelés által válik ily kitünővé. A szőlő itt ritka gonddal miveltetik.

**Vizahólyag.** A bor szépítését és tökéletes megtisztítását legtöbbnyire vizahólyaggal szokták eszközölni, és így ezen szer a borászok előtt eléggé ismeretes. Vannak ugyan más tisztítószerek is, u. m. a Zselatin, tojásfehére, sat. de ezek ritkábban használtatnak.

**Vinczellér.** Némely vidéken átaljában minden szőlőmivelőt, vinczellérnek neveznek. Különben csak

azon egyént nevezik így, ki a szőlőmivelésnél mint felügyelő — vagy mint átaljában a mívelést magára vállaló — szerepel.

**Vilsav** (Phosphor-säuer) A borban létező szabad savak között jó mértékben phosphorsav is található mit nyelvünkön *vilsavnak* nevezünk. A vilsav igen jótékonyan hat az ember szervezetére, kivált az elgyengült s betegségből lábadozóknak van rá szükségük, mint hogy pedig a tokaji s ménesi aszúban igen nagy mértékben van e sav, azért ajánlják az orvosok ezen borokat gyógyszerképen használni.

**Vörös-bor**, minden borász előtt ismeretes.

**Vörösszőlő.** Ezen kifejezés alatt minden sötét színű szőlő értetik, u. m. a piros és kék, minden változataival.

**Vödör l. Veder.**

**Völgyelet**-nek mondják a vinczellérek szőlőfödés után a sorok, vagy tőkék közöttlévő mélyedéseket. Ezen völgyeletekbe tétetik kitakarás előtt a trágya.

## Z.

**Zamat.** Sokan összetévesztik ezt az illattal, pedig mind kettőnek más az értelme. Igaz, hogy mind



a két kifejezés alatt bizonyos fűszeres s kellemetes illat értetik, de még is szükséges megkülönböztetnünk. A kettő közötti különbséget legegyszerűbben így lehet megmagyarázni: illat (bouquet) az melyet a nélkül hogy kóstolnánk a bort, még is érezünk orrunk szervei által, (az az megszagoljuk) kivált képen érezni a bor illatát rögtön a pohárba öntés után, vagy ha egy kevésse a pohárban fel ráztuk. Zamatot pedig — mert gyengébb a szagoló szervekre való hatása — csak akkor érezzük, ha szánkba vettük a bort s lenyelni akarjuk.

**Zárt érjedés, l. Érjesztő csiv.**

**Zajos érjedés l. Érjedés.**

**Zsák, az melyben a szőlőt szüretkor taposni szokták.** A szőlő taposó-zsák vastag sodrott fonálból ritkán van szövve.

**Zsákolás-nak** mondják a Hegyalján azt, midőn a kővér borokat butelliázás előtt megtisztítani akarják s e végett e kis hordóra feszített zsákon vagy más nemű vászony darabon szürik által.

**Zákányos-nak** nevezik némely vidéken a nyúlós bort, némely vidéken pedig azt, melyben pókhálló forma felhőcskék úsznak, jeléül annak hogy a bor még egészen meg nem tisztult.

**Zante, a jóniai szigetek egyike, hol sok mazsolaszőlőt termesztenek.**

**Zagyvalék.** A borok lefejtésénél hátra maradt aljbort, vagy söprő bort, midőn egy hordóba összeöntögetik, zagyvaléknak mondják (németül Sollvein).

**Zejlés.** Az utóérjedést mondják sok helyen zejlésnek, — bővebben l. utóérjedés.

**Zellerlevélű.** Csemege fajok közé tartozó szőlő, melynek levelei a zellerhez hasonlitanak, honnét nevét is kölcsönözte.

**Zsejtár** Fenyűfából készült kis edény, melybe a szőlőt szedni szokták.

**Zselatin.** Franciaországban kiválólág ezen enyvenemmel tisztítják a borokat. Hozzánk szinte franciaországból jön kereskedésbe a Zselatin. Ez négysegű táblácskákba árultatik. Használat előtt melegvízben felolvasztatván habbá veretik s épen úgy kezeltek, mint a víza hólyag.

**Zsendül.** Midőn a szőlő bogyók érni kezdenek, szokták mondani: hogy *Z s e n d ü l* a szőlő.

**Zoborhegy** Nyítrának egyik legszebb szőlőhegye, hol a környék borai között legkitünőbb terem.

**Zöldszőlő,** Biharban, Szathmárban, a Zemplényben, *szeremi-zöldnek* nevezik. Levele; ezen fajnak a petrezselem szőlőután legcsipkésebb, öt karajos, alul polyhos, felül igen eleven zöld. Veszseje: vékony, kisébű, kemény, bötőkői sűrűn állnak,

bajusza kevés szokott lenni. A fűrtőkalakja hosszú, tömör. Bogyói aprók, s mindég zöldszínük.

**Zöldmunkának** nevezik, a szőlőveszők gyomlálását, kötözését, levelezést s hegyelést.

**Zsökölni**-, erdélyies kifejezés, annyit tesz, mint a hordót jobbra-balra g ö r g e t n i, vagyis hengergetni.

**Zuzmolni**, annyit tesz mint csomosolni vagyis a szőlőfűrtőket valami eszközzel összetörni.

**Zultánszőlő**. Igen szép s nagy fűrtőket termő szőlőfaj, melynek bogyói megszoktak tepedni. A Zultánszőlő egyik válfajának nincsen mag a bogyóiba, mely különösen alkalmas malozsának (Zibeben).

**Zuzógép**. Néhol ezt hibásan szőlőmalomnak nevezik. Célja ezen gépnek a szőlőfűrtők összezúúzása, mi ezáltal sokkal sebesebben s így kevesebb költséggel ménvéghez, mintha lábbal történik a taposás.

---

## Értelem zavaró sajtóhibák:

|     |         |       |                   |                  |
|-----|---------|-------|-------------------|------------------|
| Lap | 6 fel.  | 4 sor | fadarabbak helyet | fadarabok        |
| "   | 7 "     | 12 "  | dongója           | " dongája        |
| "   | 9 al.   | 2 "   | Gömörmegye        | " Borsodmegyében |
| "   | 14 "    | 6 "   | Járosnak          | " Járásnak       |
| "   | 19 fel. | 9 "   | feszkékbe         | " fészkekbe      |
| "   | 16 "    | 5 "   | Aranytőke         | " Anyatőke       |
| "   | 16 al.  | 4—5 " | kife és jez       | " kifejezés      |
| "   | 28 "    | 7 "   | nincs             | " mint           |
| "   | 31 fel. | 5 "   | kadaska           | " kadarka        |
| "   | 33 "    | 5 "   | Buhländer         | " Rüländer       |
| "   | 43 "    | 1 "   | Dudogóhuzó        | " Dugóhuzó       |
| "   | 48 "    | 6 "   | Vojda             | " Vajda          |
| "   | 49 "    | 4 "   | Erdőbánya         | " Erdőbénye      |
| "   | 69 "    | 10 "  | vészei            | " veszszei       |
| "   | 76 "    | 1 "   | állitva           | " ellátva        |
| "   | 85 al.  | 1 "   | előállítás        | " előállításra   |